Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi

MG23J5133**



Spis treści

Korzystanie z instrukcji obsługi

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcje obsługi zawierają cenne informacje na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczące:

- zasad bezpieczeństwa,
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych,
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.
- wskazówek dotyczących przygotowywania potraw.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

NINIEJSZYCH INSTRUKCJI NALEŻY PRZESTRZEGAĆ PRZEZ CAŁY CZAS KORZYSTANIA Z KUCHENKI.

PRZED UŻYCIEM KUCHENKI NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z PONIŻSZYMI INSTRUKCJAMI.

Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania:

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;
- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE: Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania oraz pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.

OSTRZEŻENIE: Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenie jej powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

Urządzenie należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory kuchenki i przycisków sterowania.

Przed użyciem kuchenki po raz pierwszy należy włączyć ją na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą.

Gdy z kuchenki dobiegają dziwne hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niego dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

Kuchenka jest przeznaczona do używania wyłącznie na blacie (jako urządzenie wolnostojące). Nie wolno umieszczać urządzenia w szafce.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Tylko funkcja kuchenki – Opcjonalnie

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Nie należy używać myjki parowej.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą się nagrzewać.

Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.

Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Drzwiczki i zewnętrzne powierzchnie kuchenki mogą się nagrzewać podczas pracy urządzenia.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE

Modyfikacja lub naprawa urządzenia może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.

Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzejnika i materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w miejscach wilgotnych, zatłuszczonych lub zakurzonych i w miejscach wystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych czy wody oraz narażonych na wyciek gazu. Kuchenkę należy ustawić równo względem ziemi.

Urządzenie należy właściwie uziemić zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Z bolców i styków wtyczki zasilania należy regularnie usuwać suchą szmatką wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy wodę.

Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.

W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LP itp.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, nie dotykając wtyczki zasilania.

Nie wolno dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.

Nie wolno wyłączać urządzenia przez odłączenie wtyczki zasilania, gdy urządzenie pracuje.

Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani uderzać go.

Nie należy umieszczać urządzenia nad delikatnymi przedmiotami, takimi jak zlewy czy wyroby szklane.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.

Należy upewnić się, że napięcie, częstotliwość i natężenie prądu są takie same, jak w specyfikacji produktu.

Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych obiektach, kłaść przewód zasilający między obiektami ani wciskać go za urządzenie.

Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazd. Gdy wtyczka lub kabel zasilania są uszkodzone, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów w urządzeniu, na nim ani na jego drzwiczkach.

Nie wolno rozpylać na powierzchni kuchenki substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w kuchence. Należy zachować szczególną ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol, ponieważ opary alkoholu mogą się zetknąć z gorącymi częściami kuchenki.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

OSTRZEŻENIE: Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.

W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY:

- Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Załóż czysty, suchy opatrunek.
- Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Nie wolno wkładać do wody tacy ani podstawy bezpośrednio po zakończeniu gotowania, ponieważ może to prowadzić do ich uszkodzenia.

Urządzenie nie służy do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego płynu.

⚠ **PRZESTROGA**

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itp.

Należy usunąć metalowe zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.

Przyczyna: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.

Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.

Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie. Należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Może to też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu ostygnięcia.

Zawsze podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia oparzeń.

Płyny należy zamieszać w czasie lub po zakończeniu podgrzewania. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.

W czasie otwierania drzwiczek kuchenki należy zachować od niej odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofale w razie przypadkowego włączenia kuchenki.

Kuchenkę należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej)

Zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Środki ostrożności zapobiegające możliwej ekspozycji na nadmierne działanie promieniowania mikrofalowego. (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej).

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

A. Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

B. NIE WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

C. W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:

- **1)** drzwiczki (nie mogą być wygięte)
- **2)** zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
- **3)** uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

D. Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Firma Samsung obciąży użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń.

A. Wgniecenia, zarysowania i pęknięcia drzwiczek, uchwytu, panelu zewnętrznego i panelu sterowania.

B. Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub druciana podstawka.

- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag skontaktuj się z najbliższym centrum serwisowym lub uzyskaj pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.
- Niniejsza kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać taśm materiałowych lub poduszek wypełnionych ziarnem, ponieważ może to doprowadzić do poparzeń lub pożaru. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użyciem urządzenia.

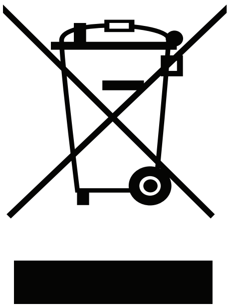
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

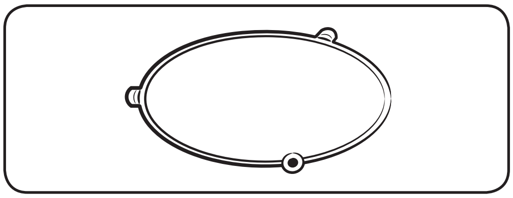
W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

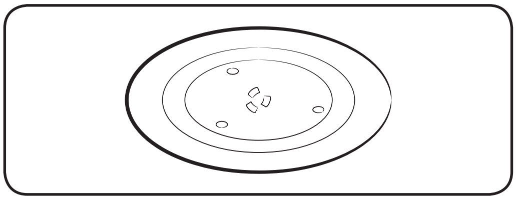
Instalacja

Akcesoria

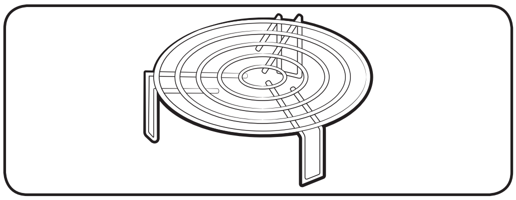
W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.



1. **Pierścień obrotowy** umieszczany na środku kuchenki.
   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



2. **Taca obrotowa** umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.
   Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.

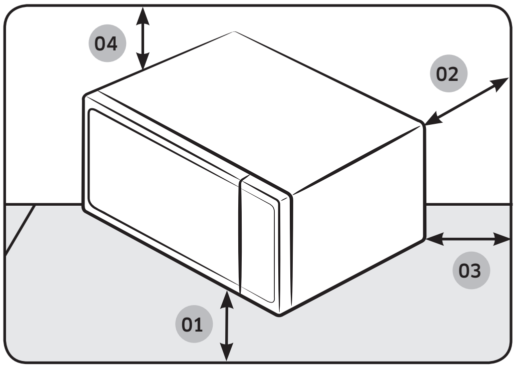


3. **Druciana podstawka** umieszczana na tacy obrotowej.
   Przeznaczenie: Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie łączonym.

☛ WAŻNE

NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego ani tacy obrotowej.

Miejsce montażu



01 85 cm od podłogi

02 10 cm z tyłu

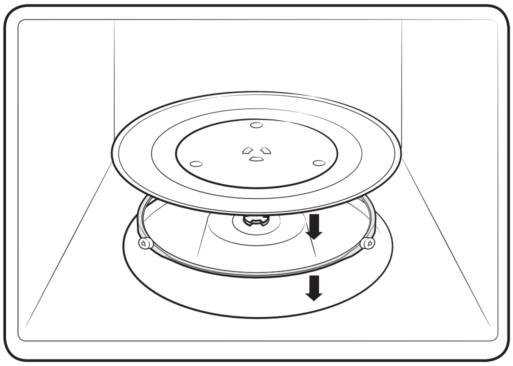
03 10 cm z boku

04 20 cm od góry

- Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, na wysokości ok. 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.
- Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając co najmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu innej kuchenki mikrofalowej lub kaloryfera.
- Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki. Jeśli zajdzie taka potrzeba, należy używać wyłącznie zatwierdzonych przedłużaczy.
- Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

Instalacja

Taca obrotowa



Wyjmij wszystkie elementy opakowania z wnętrza kuchenki. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.

Konserwacja

Czyszczenie

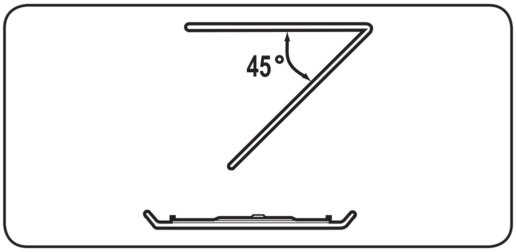
Regularne czyszczenie kuchenki zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).

Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni kuchenki należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza kuchenki uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustej kuchence na tacy obrotowej umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu zaczekać do ostygnięcia kuchenki. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

Czyszczenie kuchenek z obrotowym elementem grzejnym



Aby wyczyścić górną część komory kuchenki, można obrócić element grzejny o 45° w dół, jak pokazano na rysunku. Ułatwi to czyszczenia górnej powierzchni komory. Po zakończeniu czyszczenia należy przywrócić element grzejny do pierwotnego położenia.

Konserwacja

Konserwacja

⚠ **PRZESTROGA**

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu używania kuchenki.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych kuchenki.
- Do czyszczenie nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Wymiana (naprawa)

⚠ **OSTRZEŻENIE**

Kuchenka nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

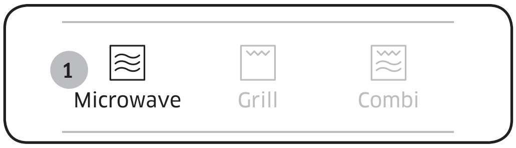
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać wymiany samodzielnie.
- Jeśli obudowa zewnętrzna kuchenki ulegnie uszkodzeniu, najpierw należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

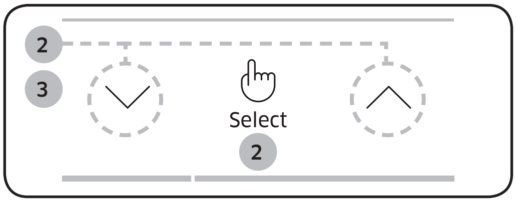
- W przypadku nieużywania kuchenki przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Skrócona instrukcja obsługi

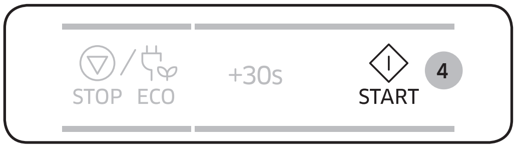
Przygotowywanie posiłku.



1. Umieść potrawę w kuchence.
   Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofale)**, aby rozpocząć gotowanie.



2. Naciskając przycisk **W górę/W dół** do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy. Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby ustawić ten poziom mocy.
3. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk **W górę/W dół**.

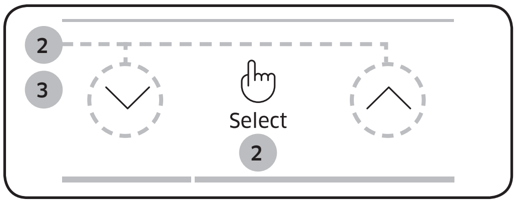


4. Naciśnij przycisk **START**.
   Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania zostaną wyemitowane 4 sygnały dźwiękowe.

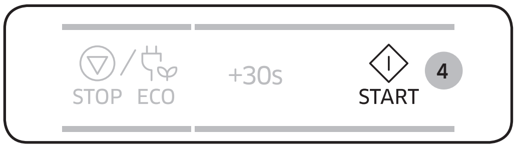
Szybkie rozmrażanie żywności.



1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
   Naciśnij przycisk **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.

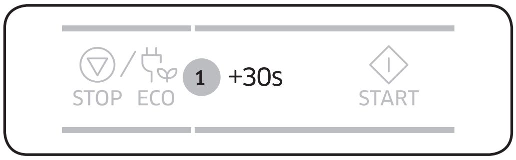


2. Ustaw kategorię gotowania, naciskając przycisk **W górę/W dół**. Naciśnij przycisk **Select (Wybierz)**, aby wprowadzić wybrane ustawienie.
3. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisku **W górę/W dół**.



4. Naciśnij przycisk **START**.

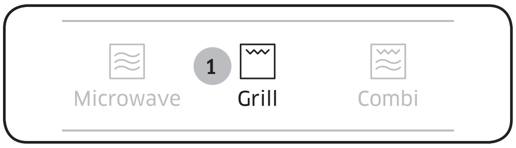
Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.



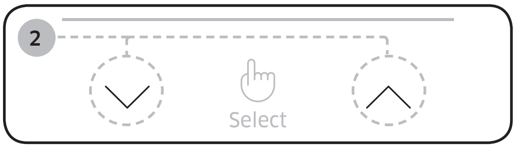
Pozostaw posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **+30s** raz lub kilka razy, jeśli chcesz wydłużyć czas o 30 sekund.
Naciśnij przycisk **START**.

Skrócona instrukcja obsługi

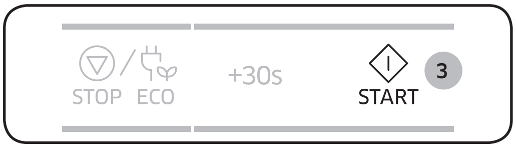
Grillowanie.



1. Naciśnij przycisk **Grill**.



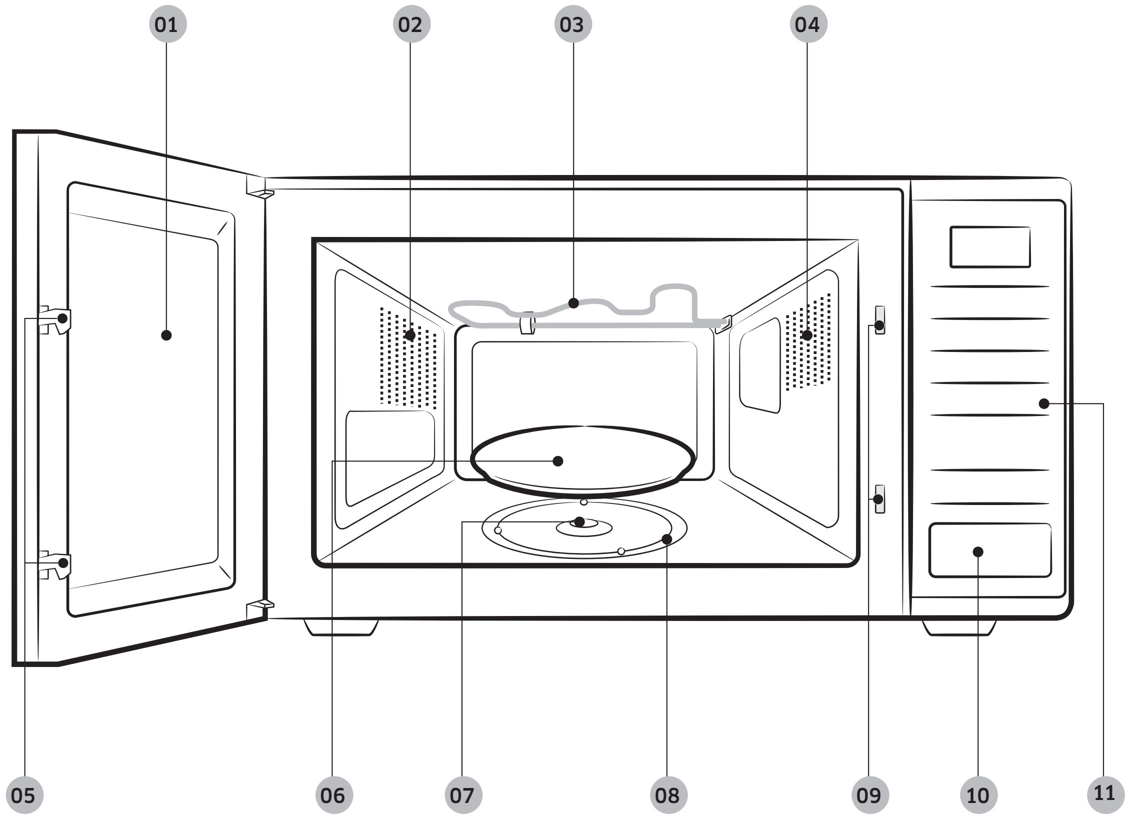
2. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk **W górę/W dół**.



3. Naciśnij przycisk **START**.

Funkcje kuchenki

Kuchenka



01 Drzwiczki

02 Otwory wentylacyjne

03 Element grzejny

04 Oświetlenie

05 Zatrzaski drzwiczek

06 Taca obrotowa

07 Łącznik

08 Pierścień obrotowy

09 Otwory blokady bezpieczeństwa

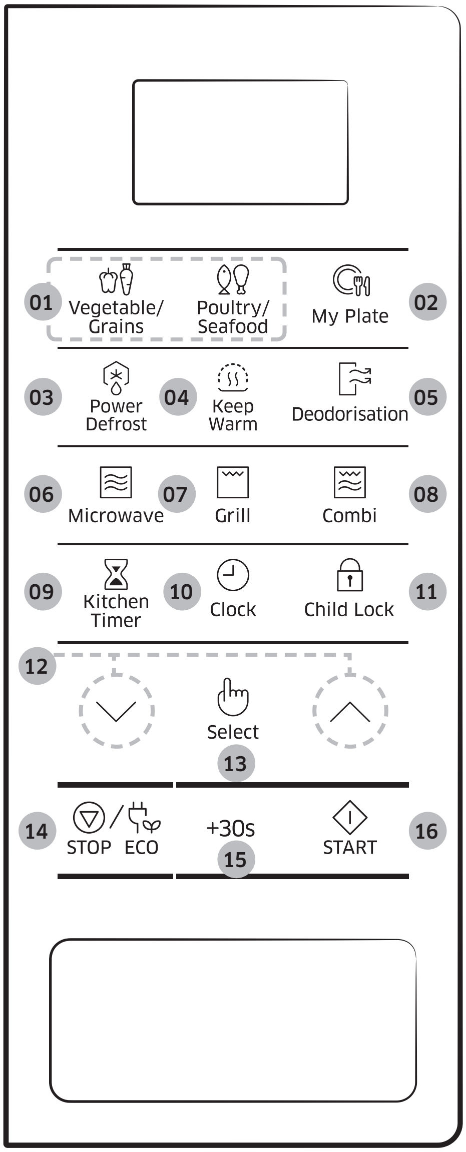
10 Przycisk otwierania drzwiczek

11 Panel sterowania

Funkcje kuchenki

Funkcje kuchenki

Panel sterowania



01 Przycisk Zdrowe gotowanie

02 Przycisk Moje danie

03 Przycisk Szybkie rozmrażanie

04 Przycisk Utrzymywanie temperatury

05 Przycisk Usuwanie zapachów

06 Przycisk trybu Mikrofale

07 Przycisk trybu Grill

08 Przycisk trybu Łączonego

09 Przycisk kuchennego wyłącznika czasowego

10 Przycisk Zegar

11 Przycisk Blokada rodzicielska

12 Przyciski W górę/W dół (czas gotowania, waga i wielkość porcji)

13 Przycisk Wybór

14 Przycisk Stop/Ekologiczny

15 Przycisk +30s

16 Przycisk Start

3. STOP/ECO

Korzystanie z kuchenki

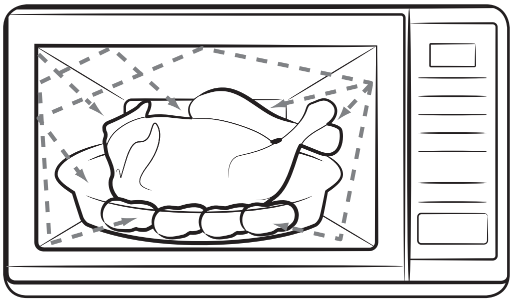
Jak działa kuchenka mikrofalowa

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania (ręcznego i automatycznego),
- gotowania.
- podgrzewania,

Zasada działania.



1. Mikrofale generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego naczynia i właściwości pożywienia:
    - ilość i gęstość,
    - zawartości wody,
    - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

WAŻNE

Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

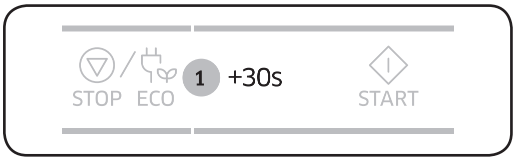
- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

Korzystanie z kuchenki

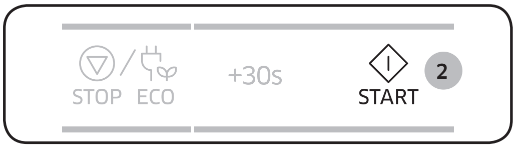
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie.

Otwórz drzwi kuchenki i postaw na tacy obrotowej szklankę wody. Następnie zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **+30s** i ustaw czas na 4–5 minut, naciskając przycisk **+30s** odpowiednią liczbę razy.



2. Naciśnij przycisk **START**.

   Efekt: Kuchenka będzie podgrzewała wodę przez 4–5 minut. Po tym czasie woda powinna zawrzeć.

UWAGA

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny, zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.

Ustawianie godziny

Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „88:88”, a następnie „12:00”.

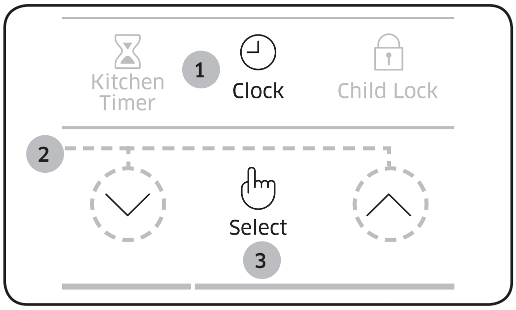
Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym.

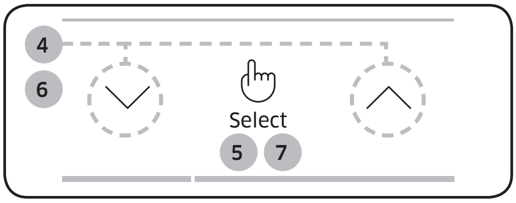
Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej,
- po awarii zasilania.

UWAGA

Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.





1. Naciśnij przycisk **Clock (Zegar)**.
2. Naciśnij przycisk **W górę/W dół**, aby ustawić format wyświetlania godzin (12-godzinny lub 24-godzinny).
3. Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby zakończyć konfigurację.
4. Użyj przycisków **w górę/w dół**, aby ustawić godzinę.
5. Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**.
6. Użyj przycisków **w górę/w dół**, aby ustawić minutę.
7. Po wyświetleniu właściwego czasu naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby uruchomić zegar.

   Efekt: Godzina jest wyświetlana zawsze, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

Korzystanie z kuchenki

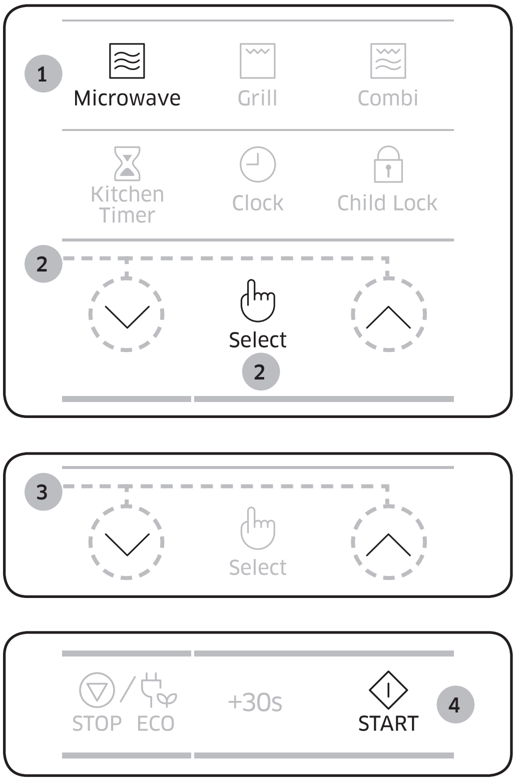
Gotowanie/Podgrzewanie

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.

☛ **WAŻNE**

Należy ZAWSZE sprawdzić ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.
Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.



1. Naciśnij przycisk **Microwave (Mikrofal)**.

   Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje: ≋ (tryb Microwave (Mikrofale))

2. Naciskając przycisk **W górę/W dół** do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy. Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby ustawić ten poziom mocy.
   - Jeśli poziom mocy nie zostanie wybrany w ciągu 5 sekund, nastąpi automatyczny powrót do etapu ustawiania czasu gotowania.

3. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk **W górę/W dół**.

   Efekt: Zostanie wyświetlony czas przygotowania.

4. Naciśnij przycisk **START**.

   Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać. Kuchenka rozpocznie pracę, a po jej zakończeniu:
   - Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu 4 razy zamiga komunikat „End” (Koniec). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Poziomy mocy

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

Poziomy mocy	Wyjście
WYSOKI	800 W
PODWYŻSZONY	600 W
ŚREDNI	450 W
OBNIŻONY	300 W
ROZMRAŻANIE	180 W
NISKI	100 W

UWAGA

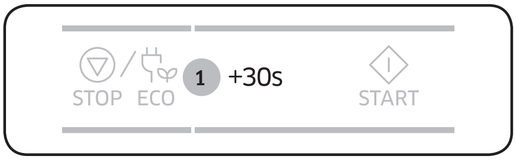
W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

UWAGA

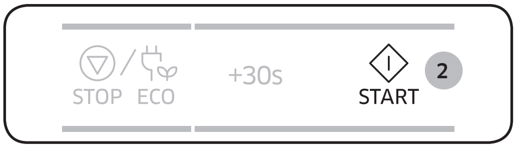
W przypadku wyboru niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

Dostosowywanie czasu pracy

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk **+30s**.
Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.



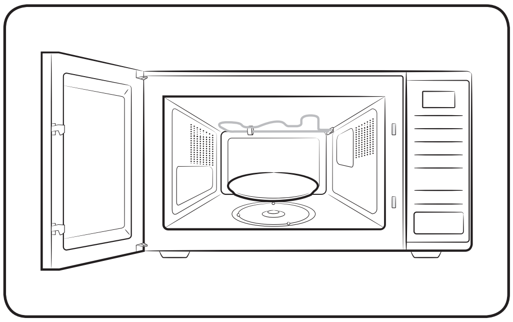
1. Naciśnij przycisk **+30s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania.

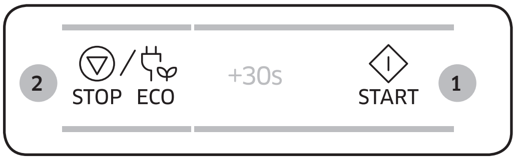


2. Naciśnij przycisk **START**.

Zatrzymywanie pracy kuchenki

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.





1. Aby na chwilę przerwać gotowanie: otwórz drzwiczki.

   Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić pracę kuchenki, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START** jeszcze raz.

2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie: naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

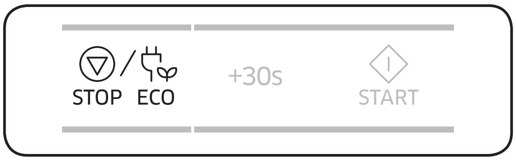
   Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia kuchenki, ponownie naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/ EKOLOGICZNY)**.

☛ WAŻNE

Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

Ustawianie trybu oszczędzania energii

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii.



- Naciśnij przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**.

  Efekt: Wyświetlacz zostanie wyłączony.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, wystarczy otworzyć drzwiczki lub nacisnąć przycisk **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)**, po czym na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia.

UWAGA

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Jeżeli podczas wybierania ustawień lub gdy urządzenie działa w trybie tymczasowego zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar.
Lampa kuchenki wyłącza się po 5 minutach, gdy drzwiczki są otwarte.

Korzystanie z kuchenki

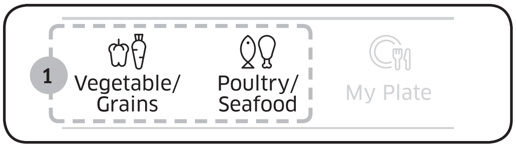
Korzystanie z funkcji zdrowego gotowania

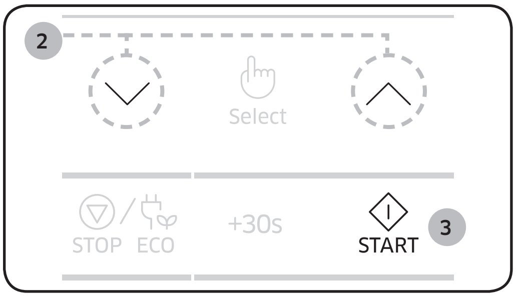
Funkcja **Zdrowe gotowanie** umożliwia korzystanie z 20 fabrycznie zaprogramowanych czasów gotowania.
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.

UWAGA

Należy używać tylko pojemników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.





1. Naciśnij przycisk **Zdrowe gotowanie**.
2. Wybierz rodzaj jedzenia, naciskając przycisk **W górę/W dół**.
   Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie.
3. Naciśnij przycisk **START**.

   Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.
   - Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End" (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Zasady zdrowego gotowania

1. Warzywa i zboża

Symbol/Potrawa		Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1	Różyczki brokułów	250	Opłucz i oczyść świeże brokuły i przygotuj różyczki. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minut.
2	Plastry marchwi	250	Opłucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minut.
3	Zielona fasolka	250	Opłucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minut.
4	Szpinak	150	Opłucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minut.
5	Kolba kukurydzy	250	Opłucz i oczyść kolby kukurydzy i połóż je na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i nakłuj ją. Odstaw na 1-2 minut.
6	Obrane ziemniaki	250	Umyć i obrać ziemniaki, a następnie pokroić je w kostkę równej wielkości. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45–60 ml (3–4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Odstaw na 2–3 minuty.

Korzystanie z kuchenki

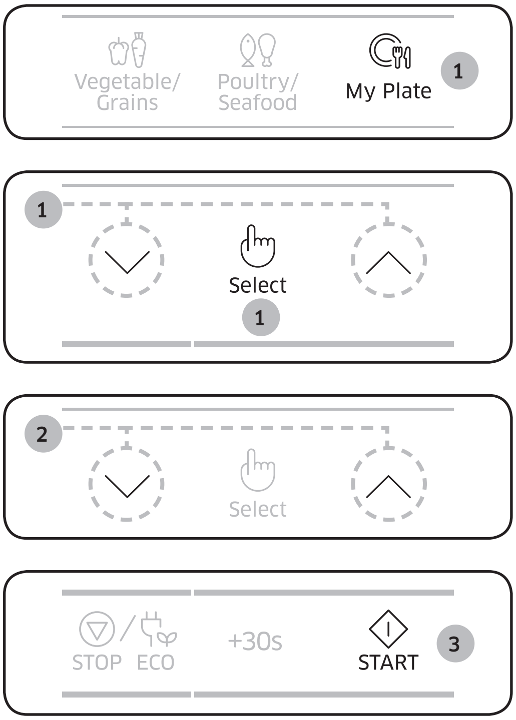
Symbol/Potrawa		Wielkość porcji (g)	Instrukcje
7	Ryż brązowy	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 minut.
8	Makaron rurki razowy	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 500 ml wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Podgrzewaj bez przykrycia. Po ugotowaniu wymieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 minutę.
9	Komosa ryżowa	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1–3 minuty.
10	Bulgur	125	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2–5 minut.
11	Zapiekanka z warzyw	500	Włóż warzywa, takie jak wstępnie ugotowane plastry ziemniaków, cukinii i pomidorów i sos do szklanego naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Połóż na górze trochę tartego sera. Umieść naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 2–3 minuty.
12	Pomidory z grilla	400	Opłucz i oczyść pomidory, a następnie pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Ustaw naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 1-2 minut.

2. Drób/Owoce morza

Symbol/Potrawa		Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1	Piersi z kurczaka	300	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
2	Piersi z indyka	300	Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
3	Świeże filety rybne	300	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 minut.
4	Świeże filety z łososia	300	Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 minut.
5	Świeże krewetki	250	Krewetki opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 minut.
6	Świeży pstrąg	200	Włóż 2 świeże ryby do naczynia żaroodpornego. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minuty.
7	Pieczona ryba	200	Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 minuty.
8	Grillowane steki z łososia	300	Rozłóż równomiernie steki z ryby na wysokiej podstawie. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minuty.

Korzystanie z funkcji moje danie

Funkcja **Moje danie** ma dwa fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania.
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Liczbę porcji można ustawić za pomocą przycisku **W górę/W dół**.
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **My Plate (Moje danie)**. Wybierz rodzaj jedzenia, naciskając przycisk **W górę/W dół**. Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**.
   1) Gotowe danie (schłodzone)
   2) Danie wegetariańskie (schłodzone)
2. Wybierz wielkość porcji, naciskając przycisk **W górę/W dół**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).
3. Naciśnij przycisk **START**.
   Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

UWAGA

Należy używać tylko pojemników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

Przewodnik po funkcji moje danie

W poniższej tabeli przedstawiono programy automatycznego odgrzewania funkcji Moje danie, ilości oraz odpowiednie zalecenia. Programy te wykorzystują wyłącznie energię mikrofal.

Symbol/Potrawa		Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1	Zimne danie gotowe	300–350 400–450	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2–3 minuty.
2	Zimne danie wegetariańskie	300–350 400–450	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2–3 minuty.

Korzystanie z kuchenki

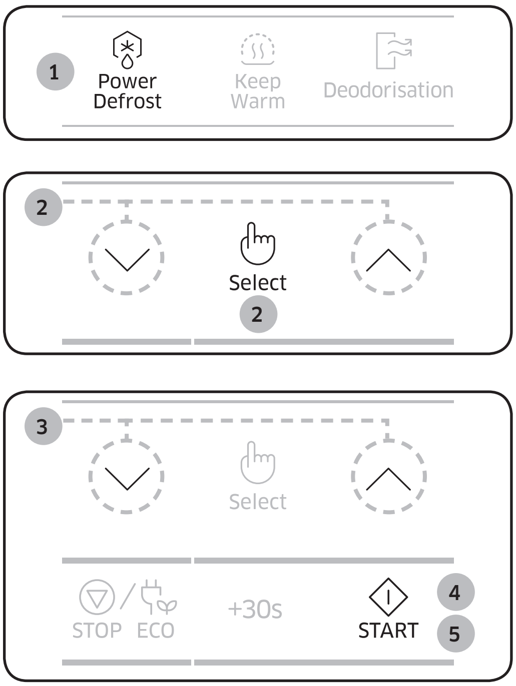
Korzystanie z funkcji szybkiego rozmrażania

Funkcje **Szybkie rozmrażanie** umożliwiają rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba i ciasta. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

UWAGA

Należy używać tylko pojemników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

Otwórz drzwiczki. Umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



1. Naciśnij przycisk **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**.
2. Wybierz rodzaj jedzenia, naciskając przycisk **W górę/W dół**. Opis fabrycznie zaprogramowanych ustawień można znaleźć w tabeli na następnej stronie. Naciśnij przycisk **Select (Wybierz)**, aby wybrać rodzaj pożywienia.
3. Wybierz wielkość porcji, naciskając przycisk **W górę/W dół**.
4. Naciśnij przycisk **START**.
   Efekt:
   - Rozpocznie się rozmrażanie.
   - Podczas rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia
5. Naciśnij ponownie przycisk **START**, aby kontynuować rozmrażanie.
   Efekt: Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Zasady szybkiego rozmrażania

W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne programy funkcji Szybkie rozmrażanie, ilości i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Umieść mięso, drób, ryby, chleb lub ciasto na talerzu ceramicznym.

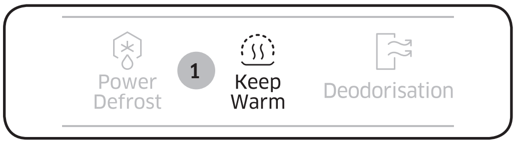
Symbol/Potrawa		Wielkość porcji (g)	Instrukcje
1	Mięso	200–1500	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Odstaw na 20–60 minut.
2	Drób	200–1500	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków lub kawałków kurczaka. Odstaw na 20–60 minut.
3	Ryby	200–1500	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb lub filetów rybnych. Odstaw na 20–50 minut.
4	Chleb/Ciasto	125–625	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z dekoracją czekoladową. Odstaw na 5–20 minut.

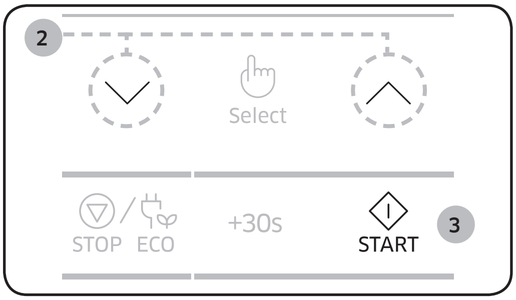
Korzystanie z funkcji utrzymywanie temperatury

Funkcja **Utrzymywanie temperatury** utrzymuje wysoką temperaturę potrawy do momentu jej podania.

Dzięki tej funkcji posiłki są ciepłe do czasu ich podania.

Możesz wybrać temperaturę podgrzewania w trybie gorącym lub łagodnym za pomocą przycisków **W górę/W dół**.





1. Naciśnij przycisk **Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)**.
2. Wybierz odpowiednią temperaturę podgrzewania, naciskając przycisk **W górę/W dół**.
   1. Hot
   2. Łagodny
3. Naciśnij przycisk **START**.

   Efekt: Jedzenie zostanie przygotowane zgodnie z wybranym, fabrycznie zaprogramowanym ustawieniem.

   - Zakończenie gotowania zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz miganiem symbolu „End” (Koniec) na wyświetlaczu (4 razy). Następnie kuchenka będzie nadawała sygnał dźwiękowy co minutę.

Polecane menu w trybie Keep Warm (Utrzymywanie temperatury)

1. Hot	Lasagne, zupy, potrawy zapiekane, dania z rusztu, pizza, stek (dobrze wysmażony), bekon, dania rybne, suche ciasta.
2. Łagodny	Placek, chleb, potrawy z jajek, stek (krwisty lub średnio wysmażony)

☛ **WAŻNE**

Ta funkcja nie służy do odgrzewania zimnych posiłków. Programy służą do utrzymywania temperatury świeżo przyrządzonych pokarmów.

☛ **WAŻNE**

Utrzymywanie temperatury nie powinno trwać zbyt długo (powyżej 1 godziny), ponieważ jedzenie będzie się dalej gotować Ciepła żywność psuje się szybciej.

☛ **WAŻNE**

Nie przykrywaj talerza pokrywką ani plastikową folią.

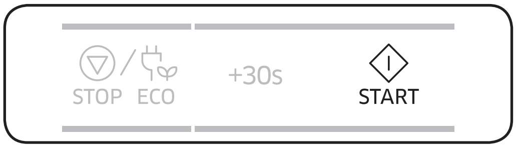
☛ **WAŻNE**

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic kuchennych.

Korzystanie z funkcji usuwania nieprzyjemnych zapachów

Tej funkcji można użyć w przypadku gotowania potraw wydzielających nieprzyjemny zapach lub powstania dużej ilości dymu we wnętrzu kuchenki. Najpierw należy wyczyścić wnętrze kuchenki.





Naciśnij przycisk **Deodorisation (Usuwanie zapachów)** po zakończeniu czyszczenia i naciśnij przycisk **START**.
Po zakończeniu usłyszysz cztery sygnały dźwiękowe.

UWAGA

Proces usuwania zapachów trwa 5 minut. Proces zostaje wydłużony o 30 sekund przez każde naciśnięcie przycisku **+30s**.

UWAGA

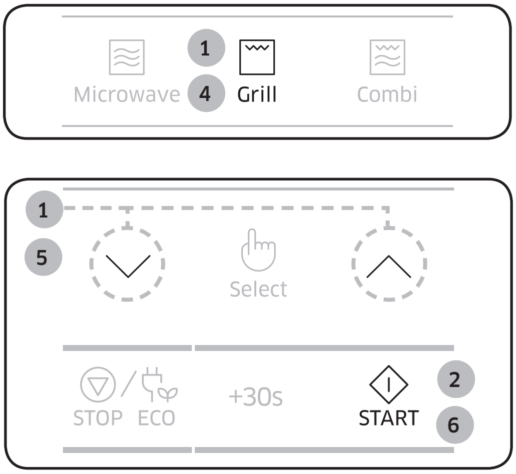
Maksymalny czas usuwania zapachów wynosi 15 minut.

Korzystanie z kuchenki

Korzystanie z kuchenki

Grillowanie

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.
Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.



1. Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk **Grill** i ustaw czas rozgrzewania za pomocą przycisków **W górę/W dół**.
2. Naciśnij przycisk **START**.
3. Po wstępnym rozgrzaniu otwórz drzwiczki kuchenki i umieść jedzenie na podstawce. Zamknij drzwiczki.
4. Naciśnij przycisk **Grill**.
5. Ustaw czas grillowania, naciskając przycisk **W górę/W dół**. Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.
6. Naciśnij przycisk **START**.

   Efekt: Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu gotowania:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

UWAGA

Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia.

Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

WAŻNE

Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.

Tryb łączony mikrofal i grilla

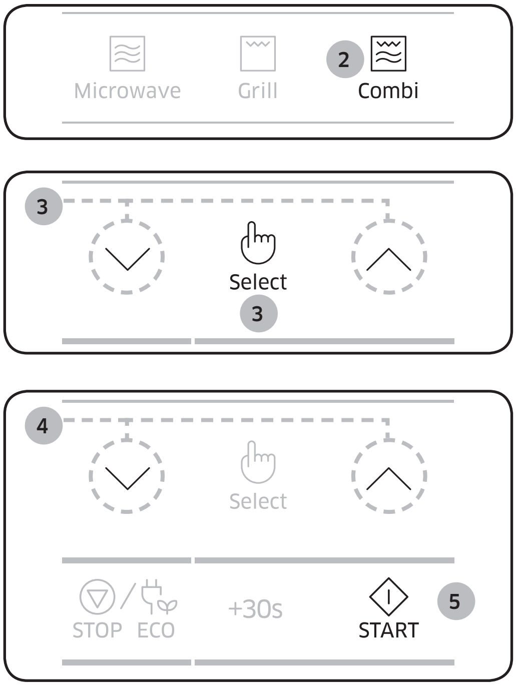
Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

WAŻNE

ZAWSZE używaj przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

WAŻNE

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć ryzyka poparzenia.



1. Otwórz drzwiczki kuchenki.
   Umieść żywność na drucianej podstawce i połóż całość na tacy obrotowej.
   Zamknij drzwiczki.
2. Naciśnij przycisk **Combi**.
3. Naciskając przycisk **W górę/W dół** do momentu wyświetlenia odpowiedniego poziomu mocy. Naciśnij przycisk **Select (Wybór)**, aby ustawić ten poziom mocy.
4. Ustaw czas gotowania, naciskając przycisk **W górę/W dół**. Maksymalny czas wynosi 60 minut.
5. Naciśnij przycisk **START**.
   Efekt: Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. Po zakończeniu gotowania:
   1) Kuchenka 4-krotnie wyemituje sygnał dźwiękowy.
   2) Kuchenka 3-krotnie przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

UWAGA

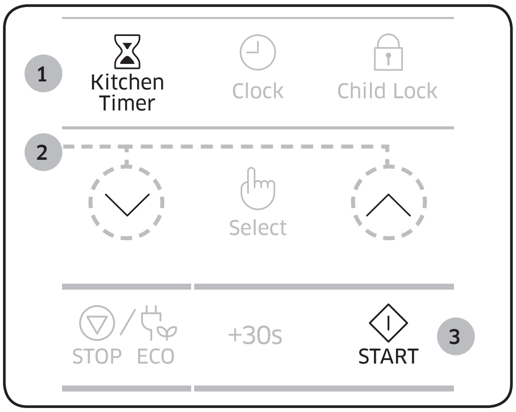
Maksymalna moc pracy w trybie łączony kuchenki i grilla to 600 W.

Korzystanie z kuchenki

Ustawianie czasu oczekiwania

Czas oczekiwania można ustawiać automatycznie (bez konieczności gotowania) za pomocą przycisku Minutnik kuchenny.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

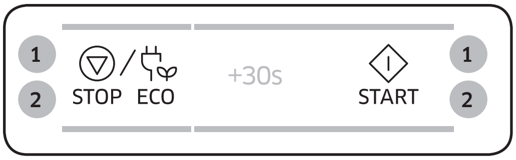


1. Naciśnij przycisk **Kitchen Timer (Minutnik kuchenny)**.
2. Ustaw czas oczekiwania, naciskając przycisk **W górę/W dół**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

   Efekt: Rozpocznie się odliczanie czasu oczekiwania. Po zakończeniu gotowania:
   - Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
   - Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Wyłączanie sygnału dźwiękowego

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.



1. Naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i **START**.

   Efekt: Naciśnięcie przycisku nie będzie potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
   - Zostanie wyświetlony symbol.

2. Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (STOP/EKOLOGICZNY)** i **START** jeszcze raz.

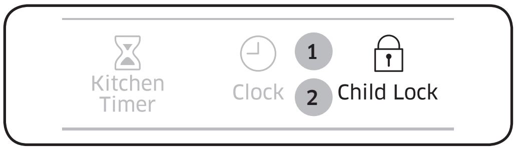
   Efekt: Naciśnięcie przycisku będzie potwierdzane sygnałem dźwiękowym.
   - Zostanie wyświetlony symbol.

Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę.

Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.



1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Child Lock (Blokada rodzicielska)** przez 3 sekundy.

   Efekt:
   - Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
   - Zostanie wyświetlony symbol „L”.

2. Aby odblokować kuchenkę, ponownie naciśnij jednocześnie przycisk **Child Lock (Blokada rodzicielska)**.

   Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

Korzystanie z kuchenki

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia.

Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.

W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Folia aluminiowa		✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Talerz teflonowy		✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane		✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe		✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food	Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
	Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
	Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
	Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
	Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.

Przybory kuchenne		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Wyroby metalowe	Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
	Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe	Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
	Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe	Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
	Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
	Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny		✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane ✓✗ : Używać ostrożnie ✗ : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

Mikrofale

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.

Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

Gotowanie

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:

W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:

Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki.

Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania

Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką.

Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.

Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Szpinak	150	600	4½–5½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		
Brokuły	300	600	9–10
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		
Groszek	300	600	7½–8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		
Zielona fasolka	300	600	8–9
	Instrukcje Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		
Mieszanka warzyw (marchewka/groszek/ kukurydza)	300	600	7½–8½
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300	600	8–9
	Instrukcje Dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		

Zasady przygotowywania potraw

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Brokuły	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Brukselki	250	800	5½-6½
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (5-6 łyżek stołowych) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Marchew	250	800	4½–5
	Instrukcje Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Kalafior	250 500	800	5-5½ 8½–9
	Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łodygami do środka. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Cukinie	250	800	3½–4
	Instrukcje Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Bakłażany	250	800	3½–4
	Instrukcje Pokrój bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Por	250	800	4½–5
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Pieczarki	125 250	800	1½–2 3-3½
	Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Cebula	250	800	5½–6
	Instrukcje Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Papryka	250	800	4½–5
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Ziemniaki	250 500	800	4–5 7½–8½
	Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Rzepa	250	800	5-5½
	Instrukcje Pokrój rzepę w małą kostkę. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Zasady przygotowywania potraw

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas. Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Podgrzewaj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Biały ryż (parboiled)	250	800	16–17
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Brązowy ryż (parboiled)	250	800	21–22
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250	800	17–18
	Instrukcje Dodaj 500 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250	800	18–19
	Instrukcje Dodaj 400 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		
Makaron	250	800	11–12
	Instrukcje Dodaj 1000 ml zimnej wody. Przed podaniem odstaw na 5 minut.		

Podgrzewanie

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20 °C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.

Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli.

Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych). Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.

Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.

Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.

Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.

Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

Podgrzewanie płynów

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

Zasady przygotowywania potraw

Podgrzewanie odżywek dla dzieci

Odżywki dla dzieci:

Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj! Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: w zakresie 30–40 °C.

Mleko dla dzieci:

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nigdy nie podgrzewaj butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C.

Wskazówka:

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem. Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

<table>
<tr><th>Potrawa</th><th>Wielkość porcji</th><th>Moc (W)</th><th>Czas (min)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Napoje
(kawa, herbata, woda)</td><td>150 ml (1 filiżanka)
250 ml (1 kubek)</td><td>800</td><td>1-1½
1½–2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instrukcje
Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 minut.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Zupy
(schłodzone)</td><td>250 g</td><td>800</td><td>3-3½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instrukcje
Nalej na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.
Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.</td></tr>
</table>

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (min)
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600	5½-6½
	Instrukcje Umieść potrawę w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600	4½–5½
	Instrukcje Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj przed podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600	5–6
	Instrukcje Umieść pierożki (np. ravioli, tortellini) w głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600	5½-6½
	Instrukcje Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem odstaw na 3 minuty.		

Zasady przygotowywania potraw

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas (sekundy)
Odżywki dla dzieci (warzywa i mięso)	190 g	600	30
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600	20
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300	30–40 50–60
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty.		

Rozmrażanie

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.

Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.

Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Mięso	Mięso mielone	250 500	180	6½–7½ 10–12
	Steki wieprzowe	250	180	7½–8½
	Instrukcje Umieść mięso na tacy obrotowej. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15-30 minut.			

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas (min)
Drób	Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	180	14½–15½
	Cały kurczak	800	180	28–30
	Instrukcje Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 15–60 minut.			
Ryby	Filety rybne	200	180	6–7
	Całe ryby	400	180	12–13
	Instrukcje Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odstaw na 10–25 minut.			
Owoce	Jagody	250	180	6–7
	Instrukcje Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Przed podaniem odstaw na 5–10 minut.			
Pieczywo	Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	180	½–1 2-2½
	Tosty/Kanapki	250	180	4½–5
	Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500	180	8–10
	Instrukcje Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Przed podaniem odczekaj 5-20 minut.			

Grill

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3–5 minut sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania

Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu grillowania należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

Mikrofale + Grill

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy.
Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone: 600 W + Grill, 450 W + Grill i 300 W + Grill.

Przybory kuchenne używane w trybie łączonym Mikrofale + Grill

Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie łączonym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie Mikrofale + Grill:

Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie łączonym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:

W przypadku używania trybu łączonego (mikrofale + grill) należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na wysokiej podstawce, chyba że instrukcja zaleca inaczej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli obok.
Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

Zasady przygotowywania potraw

Przewodnik grillowania świeżej i mrożonej żywności

Rozgrzej wstępnie grill, włączając na 3 minuty funkcję grillowania.

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

☛ **WAŻNE**

Wyjmując jedzenie, używaj rękawic ochronnych.

Potrawa	Wielkość porcji	Tryb	Czas gotowania (1 str.) (min.)	Czas gotowania (2 str.) (min.)
Tosty	4 szt. (25 g każda)	Tylko grill	6–8	4–5½
	Instrukcje Ułóż tosty obok siebie na wysokiej podstawie.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.) 400 g (4 szt.)	Mikrofale + Grill	(300 W + Grill) 4½–5½ 7–8	(Tylko grill) 2–3
	Instrukcje Pokrój pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Umieść na wysokiej podstawie. Odstaw na 2–3 minuty.			
Pieczone ziemniaki	600 g 500 g	600 W + Grill	4½–5½ 8–9	–
	Instrukcje Przetnij ziemniaki na połówki Umieść je na wyższej podstawie, układając na ściętej stronie.			
pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g) 2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6–7	–
	Instrukcje Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Posyp płatkami migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw naczynie na niskiej podstawie.			

Potrawa	Wielkość porcji	Tryb	Czas gotowania (1 str.) (min.)	Czas gotowania (2 str.) (min.)
Kawałki kurczaka	450–500 g (2 szt.)	300 W + Grill	10–12	12–13
	Instrukcje Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na wysokiej podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.			
Pieczony kurczak	1200 g	Mikrofale + Grill	(450 W + Grill) 22–24	(300 W + Grill) 23–25
	Instrukcje Posmaruj kurczaka olejem, następnie posyp przyprawami. Włóż do naczynia żaroodpornego i umieść na tacy obrotowej. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 minut.			

Zasady przygotowywania potraw

Wskazówki i przydatne porady

Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką.

Podgrzewaj przez 30–40 sekund z mocą 800 W, aż do roztopienia masła.

Roztapianie czekolady

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.

Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia.

Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Roztapianie zestalonego miodu

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.

Podgrzewaj przez 20-30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

Roztapianie żelatyny

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody.

Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej.

Podgrzewaj 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

Gotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj.

Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut przy użyciu mocy 800 W.

Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

Gotowanie budyniu

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy użyciu mocy 800 W.

Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

Przypiekanie plasterków migdałów

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu.

Przypiekaj przez 3½-4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.

Odstaw na 2–3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Rozwiązywanie problemów

Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Przycisków nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Kuchenka nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
Kuchenka przestała działać w czasie używania.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk **Start**, aby uruchomić kuchenkę.
Brak zasilania podczas pracy kuchenki.	Kuchenka pracowała przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić kuchenkę do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Posłuchaj, czy wentylator chłodzący pracuje.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do kuchenki.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla kuchenki.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka nie ma zasilania.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Obudowa zewnętrzna kuchenki zbytnio się nagrzewa.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu kuchenki znajdują się dusze wentylacyjne Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Na kuchence znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na kuchence.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową kuchenki.	Wyczyść kuchenkę i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Kuchenka nie grzeje.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Kuchenka słabo podgrzewa i trwa to zbyt długo.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Funkcja podgrzewania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Kuchenka może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Światło wewnętrznej lampy jest przyciemnione lub nie działa.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk **Anuluj**.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Auto Cook (Automatyczne gotowanie) jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk **Start**, aby wznowić pracę kuchenki.
Kuchenka nie jest wypoziomowana.	Kuchenka jest zamontowana na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że kuchenka jest umieszczona na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji kuchenki używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Po podłączeniu zasilania kuchenka natychmiast rozpocznie pracę.	Kuchenka nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
Z urządzenia kapie woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.
Ze szczeliny przy drzwiczkach wydobywa się para.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.
W kuchence pozostała woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii kuchenki.	Po ostygnięciu kuchenki wytrzyj ją suchą szmatką.
Światło wewnątrz kuchenki zmienia natężenie.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii kuchenki.
Gotowanie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący wciąż działa.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii kuchenki.
Naciśnięcie przycisku +30s powoduje włączenie kuchenki.	Dzieje się tak, gdy urządzenie nie pracuje.	Przycisk +30s umożliwia uruchomienie urządzenia, jeśli nie jest uruchomione.

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni kuchenki.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie kuchenki.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni kuchenki.
Grill		
Podczas pracy kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Kuchenka		
Kuchenka nie grzeje.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu kuchenki usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Podczas używania kuchenki czuć zapach spalonego plastiku.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz kuchenki i włączyć ją, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Piekarnik nie gotuje prawidłowo.	Drzwiczki kuchenki są często otwierane podczas gotowania.	Nie należy często otwierać drzwiczek, chyba że gotowane są produkty wymagające przekręcania. Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki kuchenki nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolek i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Wyzeruj kontrolki urządzenia lub zastosuj właściwe naczynia z płaskim dnem.

UWAGA

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG.

Należy przygotować następujące informacje:

- model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,
- szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,
- dokładny opis problemu.

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

Kody informacyjne

Kod kontrolny	Przyczyna	Działanie
C-10	Należy sprawdzić czujnik gotowania.	Naciśnij przycisk Stop/Cancel (Stop/Anuluj) i uruchom ponownie urządzenie. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
C-20	Należy sprawdzić czujnik temperatury.	
C-21	Czujnik temperatury wykrył wyższą temperaturę niż ustawiona.	Wyłącz kuchenkę i pozostaw do ostygnięcia. Następnie spróbuj ponownie. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
C-d0	Przyciski sterowania są naciśnięte przez więcej niż 10 sekund.	Wyczyść przyciski i sprawdź, czy wokół nich nie zebrała się woda. Jeśli problem się powtórzy, wyłącz kuchenkę na 30 sekund, a następnie spróbuj ponownie wprowadzić ustawienia. Jeśli problem się powtórzy, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

UWAGA

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG.

Parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.
Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG23J5133** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	MG23J5133**
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii Mikrofale Grill Moc maksymalna	 1200 W 1100 W 2300 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Wymiary (szer. x wys. x gł.) Na zewnątrz (razem z uchwytem) Wnętrze kuchenki	 489 × 275 × 354 mm 330 × 211 × 324 mm
Pojemność	23 litry
Waga Netto	 Ok. 13,5 kg
Poziom hałasu	42 dBA

Notatki

Notatki

Notatki

Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowych dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04328J-00

Mikrohullámú sütő

Használati útmutató

MG23J5133**



Tartalom

A használati útmutató használata

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági óvintézkedések
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:

FIGYELMEZTETÉS

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált okozhat**.

VIGYÁZAT

Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozhat**.

MEGJEGYZÉS

Olyan hasznos tippek, javaslatok vagy információk, melyek segítséget nyújtanak a felhasználónak a termék használatához.

MG23J5133AM_EO_DE68-04328J-00_HU_V2.indd 4 2015-06-13 11:03:44

Biztonsági előírások

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

MINDIG TARTSA BE EZEKET A BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOKAT.

A SÜTŐ HASZNÁLATA ELŐTT FELTÉTLENÜL OLVASSA EL, ÉS MINDIG TARTSA BE AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT:

Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozó információk

FIGYELMEZTETÉS: Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította.

FIGYELMEZTETÉS: Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELMEZTETÉS: Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak.

A jelen készülék csak otthoni környezetben használható, és nem használható a következő helyeken:

- üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyhája;
- tanyaházak;
- szállodák, motelek és más lakókörnyezetek;
- félpanziót biztosító szállások.

FIGYELMEZTETÉS: Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén biztonságosan tudják használni a sütőt, és tisztában vannak a helytelen használat veszélyeivel.

Biztonsági előírások

FIGYELMEZTETÉS: A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve, ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket.

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon.

Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat.

Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében.

FIGYELMEZTETÉS: Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt.

FIGYELMEZTETÉS: Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt.

Tojás héjastól és egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött.

A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani.

A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben.

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.

A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval.

A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan).

A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt.

Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.

A mikrohullámú sütőt pulton történő (szabadon álló) használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe.

Csak a sütő funkcióra vonatkozó információk - Opcionális

FIGYELMEZTETÉS: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

Gőztisztítóval nem tisztítható.

FIGYELMEZTETÉS: Az izzócserét megelőzően– az áramütés elkerülése érdekében– a készüléket ki kell kapcsolni.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fémkaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.

Ezért ne érjen a fűtőelemekhez.

8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

Általános biztonsági információk

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A készüléket csak képesített szakember javíthatja és alakíthatja át.

Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval.

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.

Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; párás, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen.

A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell.

Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról.

Ne húzza meg, és ne hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyat.

Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne.

Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz.

Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót.

Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.

Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre.

Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé.

Biztonsági előírások

A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak.

Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbító kábelt vagy áramátalakítót.

Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé.

Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz.

Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre.

Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján.

Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére.

Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel.

Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.

FIGYELMEZTETÉS: Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.

Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el:

- Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
- Fedje le tiszta, száraz kötszerrel.
- Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót.

Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert eltörhet vagy megrongálódhat.

Ne használja a mikrohullámú sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható. Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat.

⚠ VIGYÁZAT

Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb.

A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.

Ok: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet.

A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.

Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel.

Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol.

Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.

A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl.

Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.

A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében.

Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz.

Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki.

A sütő elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.)

Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

MG23J5133AM_EO_DE68-04328J-00_HU_V2.indd 11 2015-06-13 11:03:45

Biztonsági előírások

Óvintézkedések a lehetséges túlzott mikrohullámúenergia-kisugárzás ellen. (Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozik)

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

A. Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

B. NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

C. Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:

- **1)** ajtó (meghajlás)
- **2)** ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
- **3)** ajtótömítések és tömítőfelületek

D. A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.

Ha a készülék alkatrészeinek cseréjére vagy a készülék hibájának kijavítására a felhasználó hibájából van szükség, a Samsung szervizdíjat számol fel. Ez a kikötés a következő esetekre vonatkozik:

A. Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.

B. Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt módon, rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.

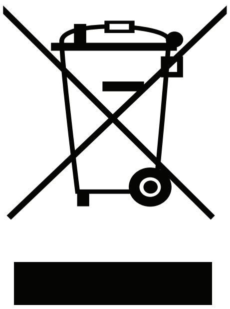
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

A termékcsoport meghatározása

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.

A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsony feszültségű hálózatra csatlakoznak.

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

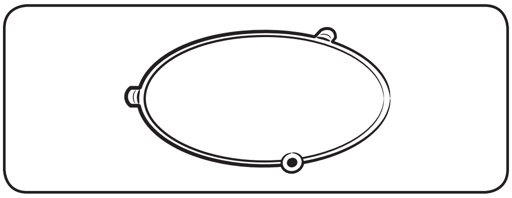
A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

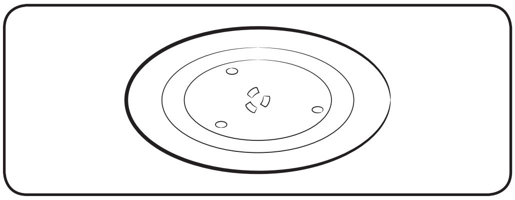
Üzembe helyezés

Tartozékok

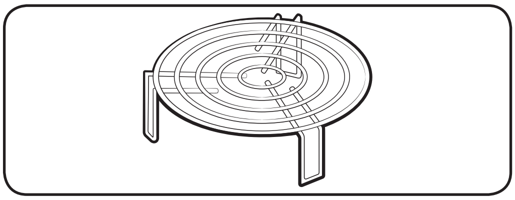
A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.



1. **Görgős gyűrű,** amelyet a sütő közepére kell helyezni.
   Rendeltetés: A görgős gyűrű tartja a forgótányért.



2. **Forgótányér,** amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.
   Rendeltetés: A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető.

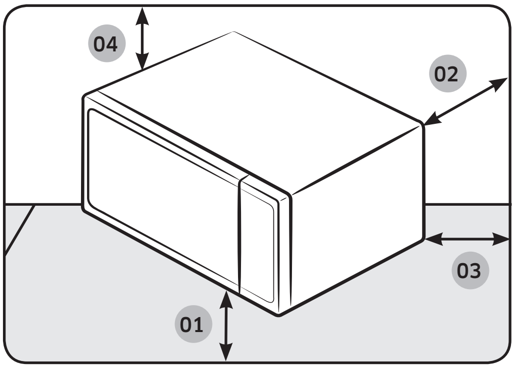


3. **Grillrács,** amelyet a forgótányérra kell helyezni.
   Rendeltetés: A fémrács grillezéshez és kombinált főzéshez alkalmazható.

☛ **FONTOS**

NE használja a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül.

Üzembe helyezés helye



01 85 cm a padlótól

02 10 cm mögötte

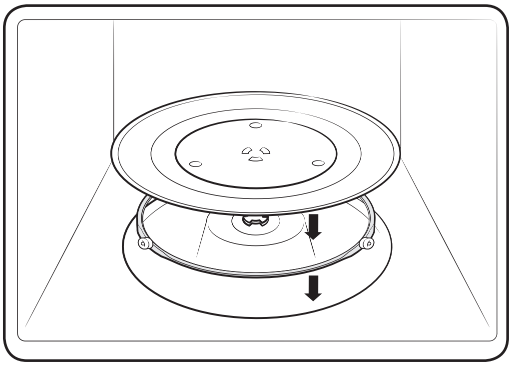
03 10 cm oldalt

04 20 cm felette

- Válasszon egy lapos, vízszintes területet 85 cm-relé a padló szintje felett. A felületnek kellő tartókapacitással kell rendelkeznie a sütő megtartásához.
- Biztosítson helyet a szellőzés számára: legalább 10 cm-t a hátsó falnál és az oldalaknál és 20 cm-t a készülék tetején.
- Ne helyezze üzembe a sütőt meleg vagy nedves környezetben, pl. más mikrohullámú sütők vagy radiátorok közelében.
- Biztosítsa, hogy a helyi áramforrás megfeleljen a sütő specifikációinak. Amennyiben mindenképp szükség van rájuk, kizárólag jóváhagyott hosszabbító kábeleket használjon.
- A sütő első használata előtt egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a sütő belső részét és az ajtó szigetelését.

Üzembe helyezés

Forgótányér



Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

Karbantartás

Tisztítás

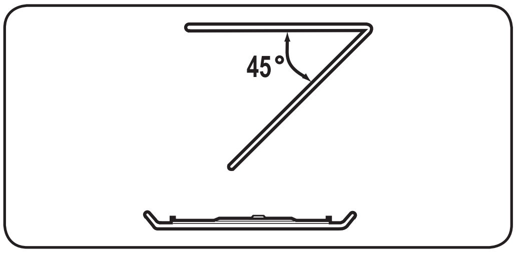
Annak elkerülése érdekében, hogy szennyeződés halmozódjon fel a sütő belsejében, rendszeresen tisztítsa ki a sütőt. Minden esetben fordítson különös figyelmet az ajtóra, az ajtó szigetelésére, illetve a forgótányérra és a görgős gyűrűre.

Ha az ajtó nem nyílik és csukódik be könnyedén, első lépésként ellenőrizze, hogy az ajtószigetelések nem szennyezettek-e. Egy szappanos vízbe mártott puha segítségével tisztítsa meg a sütő belső és külső oldalait. Öblítse le, majd szárítsa ki a sütőt.

Kellemetlen szagokat okozó makacs szennyeződések eltávolítása

1. Helyezzen egy pohár hígított citromlevet az üres sütő forgótányérjára.
2. Melegítse a sütőt 10 percig a maximális teljesítményen.
3. A ciklus befejezését követően várja meg, amíg a sütő lehűl. Ezt követően nyissa ki az ajtót, majd tisztítsa meg a belsejét.

Elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek tisztítása



A sütőtér felső részének tisztításához eressze le a felső fűtőelemet 45°-kal a képen látható módon. Ez elősegíti a felső felület megtisztítását. Ha végzett, helyezze vissza a felső fűtőelemet.

Karbantartás

Karbantartás

⚠ VIGYÁZAT

- Tartsa tisztán az ajtót és az ajtó szigetelését, ezzel biztosítva az ajtó sima nyitását és bezárását. Ellenkező esetben a sütő élettartama lecsökkenhet.
- Vigyázzon, hogy ne fröcsköljön vizet a sütő nyílásaiba.
- Ne használjon súrolószereket vagy vegyszereket a tisztításhoz.
- A sütő minden egyes használatát követően, enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg a sütőteret, miután lehűlt.

Csere (javítás)

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A sütő nem tartalmaz a felhasználó által cserélhető alkatrészeket. Ne próbálja meg saját maga kicserélni vagy megjavítani a sütőt.

- A zsanérok, a szigetelés és/vagy az ajtó meghibásodása esetén vegye fel a kapcsolatot egy képzett szerelővel vagy a helyi Samsung szervizközponttal.
- Amennyiben az izzó cseréjére van szükség, vegye fel a kapcsolatot a helyi Samsung szervizközponttal. Ne cserélje ki saját maga.
- Amennyiben a sütő burkolatának külső részével van probléma, első lépésként húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd vegye fel a kapcsolatot egy hely Samsung szervizközponttal.

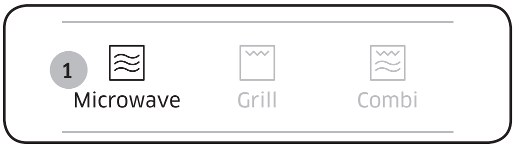
Védelem a sütő hosszú ideig történő mellőzése esetén

- Ha hosszú ideig nem használja a sütőt, húzza ki a tápkábelt és vigye a sütőt egy száraz, pormentes helyre. A sütő belsejében felgyülemlő por és nedvesség negatívan befolyásolhatja a sütő teljesítményét.

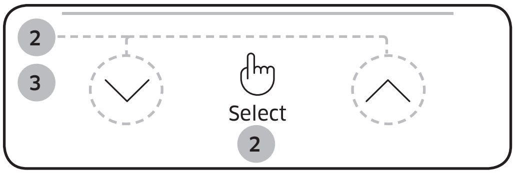
MG23J5133AM_EO_DE68-04328J-00_HU_V2.indd 18 2015-06-13 11:03:45

Gyorskalauz

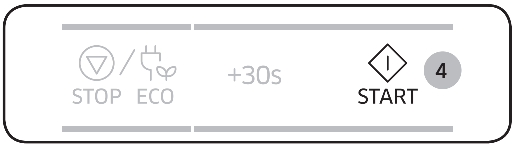
Ha főzni szeretne.



1. Helyezze az ételt a sütőbe.
   A főzés indításához nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.



2. Nyomja a **felfelé/lefelé** gombot mindaddig, míg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik a kijelzőn. Ezután a teljesítményszint beállításához nyomja meg **Select (Kiválasztás)** gombot.
3. A **felfelé/lefelé** gombbal állítsa be az elkészítési időt.

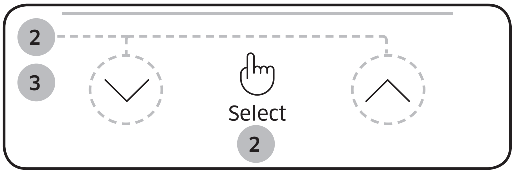


4. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.
   Eredmény: A főzés megkezdődik. A főzés befejezésekor a sütő négyszer sípol.

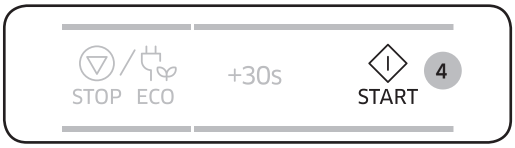
Ha ételt szeretne felolvasztani az automatikus felolvasztás funkció segítségével:



1. Helyezze a fagyott ételt a sütőbe.
   Nyomja meg a **Power Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.

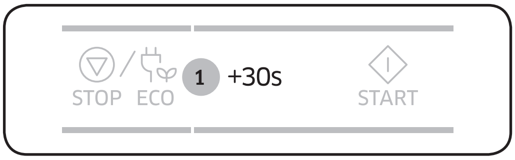


2. A **felfelé/lefelé** gombbal állítsa be az elkészítési kategóriát. A **Select (Kiválasztás)** gomb megnyomásával véglegesítse a kívánt beállítást.
3. A **felfelé/lefelé** gomb megnyomásával válassza ki az étel tömegét.



4. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.

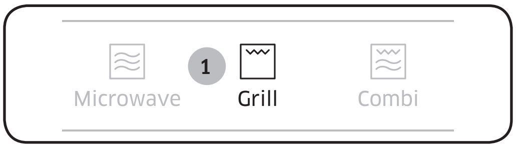
Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja:



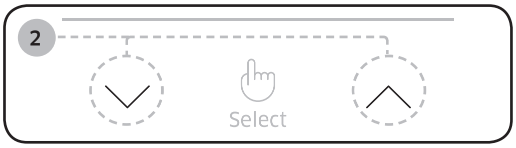
Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s (+30 mp)** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt.
Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.

Gyorskalauz

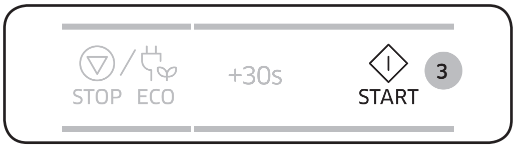
Ha grillezni szeretne.



1. Nyomja meg a **Grill** gombot.



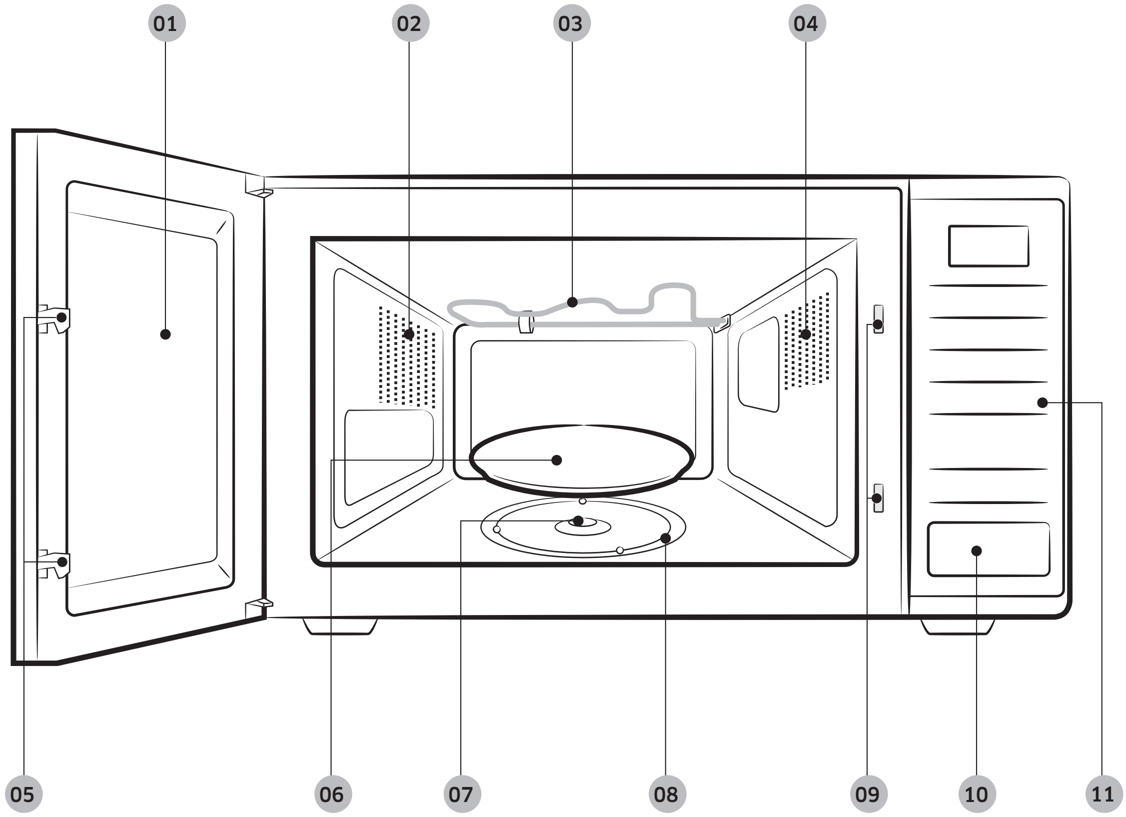
2. A **felfelé/lefelé** gombbal állítsa be az elkészítési időt.



3. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.

A sütő jellemzői

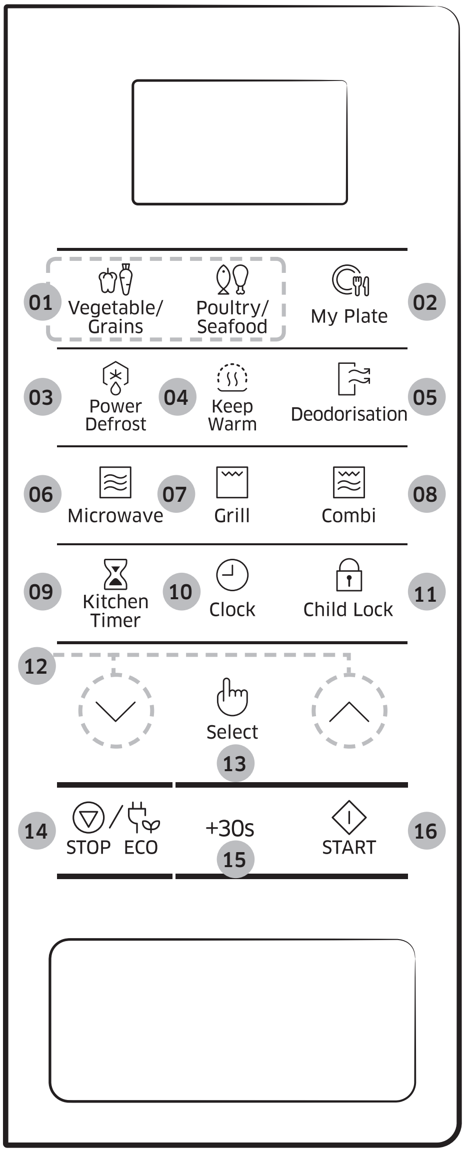
Sütő



01 Ajtó	**02** Szellőzőnyílások	**03** Fűtőelem
04 Világítás	**05** Ajtózár kallantyúi	**06** Forgótányér
07 Összekötőelem	**08** Görgős gyűrű	**09** Biztonsági retesz nyílásai
10 Ajtónyitó nyomógomb	**11** Kezelőpanel	

A sütő jellemzői

Kezelőpanel



01 Egészséges ételek kiválasztása

02 Saját tányér kiválasztása

03 Automatikus gyorskiolvasztás gomb

04 Melegen tartás gomb

05 Szagtalanítás gomb

06 Mikrohullámú üzemmód gomb

07 Grill üzemmód gomb

08 Kombinált üzemmód gomb

09 Konyhai időzítő gomb

10 Órabeállítás

11 Gyermekzár gombja

12 Felfelé/lefelé gomb (elkészítési idő, tömeg és adag beállításához)

13 kiválasztás gomb

14 Leállítás/Energiatakarékos gomb

15 +30 mp gomb

16 Indítógomb

A sütő használata

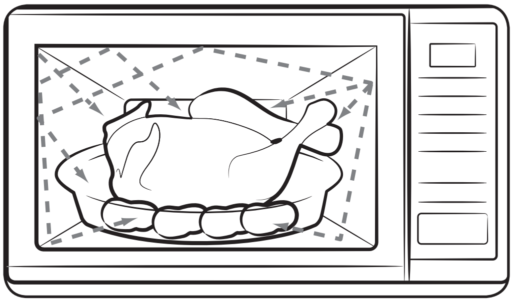
A mikrohullámú sütő működése

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás (kézi és automatikus)
- Sütés, főzés
- Melegítés

Főzési elv.



1. A magnetron által termelt mikrohullámok a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. Az elkészítési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

☛ **FONTOS**

Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

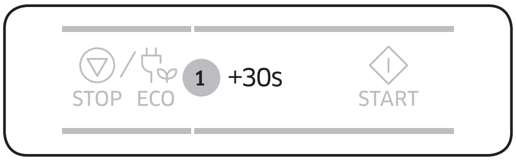
- Hogy az étel középen is egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

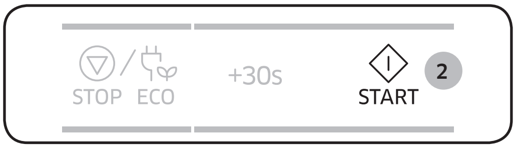
A sütő használata

A sütő működésének ellenőrzése

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e.

Nyissa ki a sütő ajtaját, majd helyezzen egy pohár vizet a forgótányérra. Ezután csukja be az ajtót.





1. Nyomja meg a **+30s (+30 mp)** gombot, és állítsa be az időt 4-5 percre, annyiszor megnyomva a **+30s (+30 mp)** gombot, ahány percet be szeretne állítani.
2. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.
   Eredmény: A sütő 4-5 percig melegíti a vizet. Ennyi idő alatt a víznek fel kell forrnia.

MEGJEGYZÉS

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.

Az idő beállítása

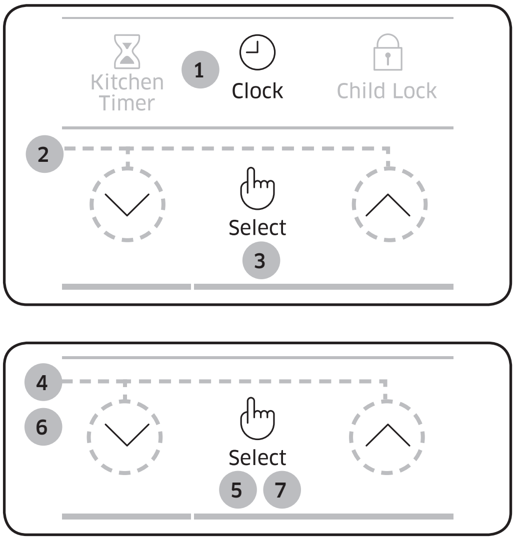
Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „88 88”, majd a „12:00” felirat.

Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 12 vagy 24 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

MEGJEGYZÉS

Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.



1. Nyomja meg a **Clock (Óra)** gombot.
2. Az időkijelzés típusának beállításához nyomja meg a **felfelé/lefelé** gombot. (12 vagy 24 órás)
3. A beállítás véglegesítéséhez nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot.
4. Az óra beállításához nyomja meg a **felfelé/lefelé** gombot.
5. Nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot.
6. A perc beállításához nyomja meg a **felfelé/lefelé** gombot.
7. Ha a pontos idő látható, nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot; ezzel elindítja az órát.

   Eredmény: Ha a mikrohullámú sütő nincs használatban, a kijelzőn a pontos idő látható.

A sütő használata

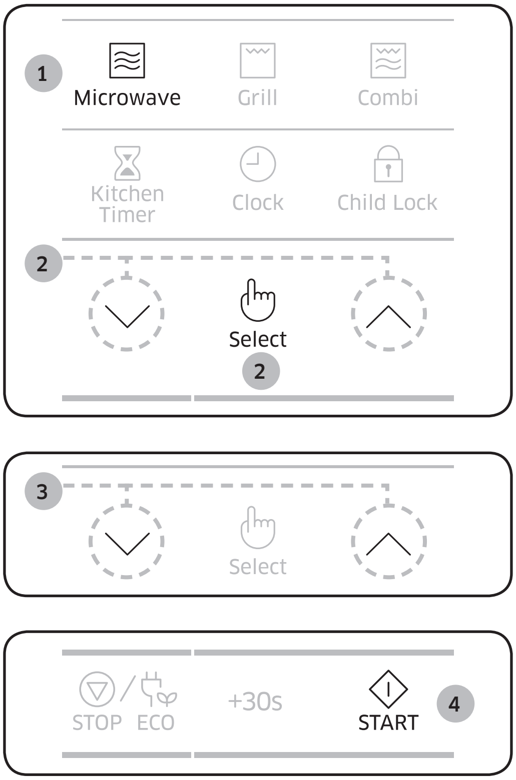
Főzés/Melegítés

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.

FONTOS

MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót. Soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.



1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.

   Eredmény: A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

   (mikrohullámú üzemmód)

2. Nyomja a **felfelé/lefelé** gombot mindaddig, míg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik a kijelzőn. Ezután a teljesítményszint beállításához nyomja meg **Select (Kiválasztás)** gombot.
   - Ha 5 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményszintet, a készülék automatikusan átvált az elkészítési idő beállítására.

3. A **felfelé/lefelé** gombbal állítsa be az elkészítési időt.

   Eredmény: A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.

4. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.

   Eredmény: A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd. A főzés megkezdődik, majd amikor befejeződött:
   - A sütő hangjelzést ad, és négyszer felvillan az „End (Vége)” felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Teljesítményszintek

Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

Teljesítményszint	Teljesítmény
MAGAS	800 W
KÖZEPESEN MAGAS	600 W
KÖZEPES	450 W
KÖZEPESEN ALACSONY	300 W
KIOLVASZTÁS	180 W
ALACSONY	100 W

MEGJEGYZÉS

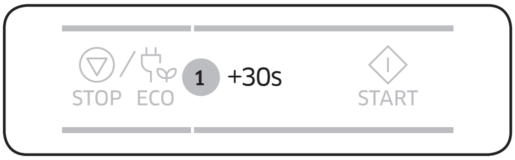
Ha magasabb teljesítményszintet választ, csökkenteni kell az elkészítési időt.

MEGJEGYZÉS

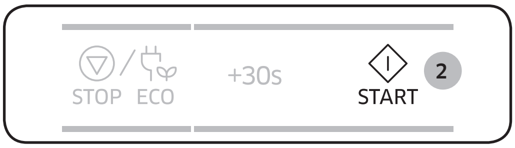
Ha alacsonyabb teljesítményszintet választ, akkor hosszabb elkészítési időre van szükség.

Az elkészítési idő beállítása

Az elkészítési idő növeléséhez nyomja meg a **+30s (+30 mp)** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a beállítani kívánt idő.



1. A **+30s (+30 mp)** gomb minden egyes megnyomásával 30 másodpercet adhat hozzá az időhöz.

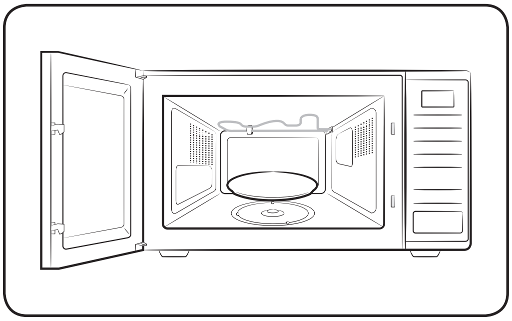


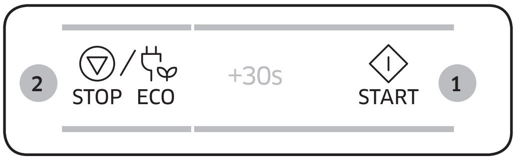
2. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.

A sütő használata

A főzés leállítása

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.





1. Az ideiglenes leállításhoz nyissa ki az ajtót.

   Eredmény: A főzés leáll. A főzés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg ismét a **START (INDÍTÁS)** gombot.

2. A teljes leállításhoz nyomja meg a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

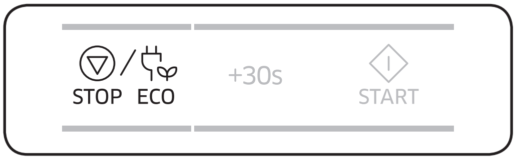
   Eredmény: A főzés leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **STOP/ECO (STOP/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

MEGJEGYZÉS

A főzés megkezdése előtt bármelyik beállítást törölheti a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ ENERGIATAKARÉKOS)** gomb megnyomásával.

Az energiatakarékos üzemmód beállítása

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal.



- Nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.

  Eredmény: Kikapcsol a kijelző.
- Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész.

MEGJEGYZÉS

Automatikus energiatakarékos funkció

Ha a beállítást félbehagyja és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a berendezést, a rendszer 25 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra.
Ha az ajtó nyitva van, 5 perc elteltével kikapcsol a sütőben a lámpa.

A sütő használata

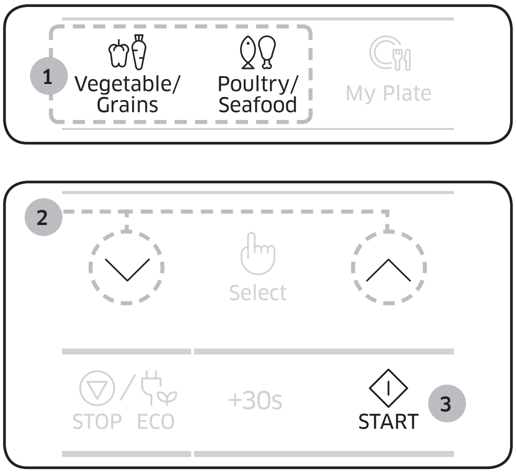
Az egészséges ételek funkció használata

A 20 **Egészséges ételek** funkció előre beprogramozott sütési időket tartalmaz.
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.

MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Healthy Cooking (Egészséges ételek)** gombot.
2. A **felfelé/lefelé** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát.
   A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról.
3. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.

   Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.

   - Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

MG23J5133AM_EO_DE68-04328J-00_HU_V2.indd 30 2015-06-13 11:03:48

Egészséges ételek útmutató

1. Zöldségek/gabonafélék

Kód/étel		Adag (g)	Utasítások
1	Brokkolirózsák	250	Mossa és tisztítsa meg a friss brokkolit, majd szedje rózsáira. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (2 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
2	Szeletelt sárgarépa	250	Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, majd vágja egyforma szeletekre. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (2 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
3	Zöldbab	250	Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (2 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
4	Paraj	150	Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni.
5	Csöves kukorica	250	Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát, és tegye ovális üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. 1-2 percig hagyja állni.
6	Hámozott burgonya	250	Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja egyforma szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45-60 ml (3-4 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. 2-3 percig hagyja állni.

A sütő használata

Kód/étel		Adag (g)	Utasítások
7	Barna rizs	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni.
8	Teljes kiőrlésű makaróni	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 500 ml forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1 percig hagyja állni.
9	Quinoa	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni.
10	Bulgur	125	Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni.
11	Csőben sült zöldség	500	Helyezze a zöldséget, például az előfőzött burgonyaszeleteket, szeletelt cukkinit és paradicsomot, valamint a mártást egy megfelelő méretű hőálló üvegtálba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze a tálat a rácsra. 2-3 percig hagyja állni.
12	Grillezett paradicsom	400	Mossa meg a paradicsomot, vágja félbe és tegye hőálló tálba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a rácsra. 1-2 percig hagyja állni.

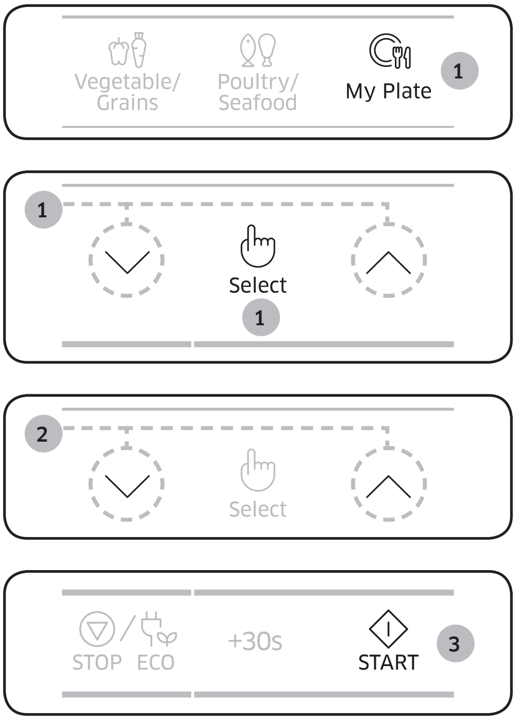
2. Baromfi/tenger gyümölcsei

Kód/étel		Adag (g)	Utasítások
1	Csirkemell	300	Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
2	Pulykamell	300	Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
3	Friss halfilé	300	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
4	Friss lazacfilé	300	Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
5	Friss garnéla	250	Mossa meg a garnélát, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni.
6	Friss pisztráng	200	Tegyen két darab friss halat egészben egy hőálló tálra. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni.
7	Sült hal	200	Dörzsölje be a hal (pl. pisztráng) bőrét olajjal és fűszerezze be. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 3 percig hagyja állni.
8	Grillezett lazacszeletek	300	Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a magas rácson. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni.

A sütő használata

A Saját tányér funkció használata

A **Saját tányér** funkció két előre programozott elkészítési időt kínál.
Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani.
Az adagok számának beállításához nyomja meg a **felfelé/lefelé** gombot.
Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **My Plate (Saját tányér)** gombot. A **felfelé/lefelé** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. Nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot.
   1) Készételek (mélyhűtött)
   2) Vegetáriánus ételek (mélyhűtött)
2. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a **felfelé/lefelé** gombot. (Lásd az oldalsó táblázatot.)
3. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.
   Eredmény: A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

A My Plate (Saját tányér) funkció

Az alábbi táblázat a különböző saját tányér automatikus melegítési programokat, mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. Ezek a programok csak mikrohullámú energiával működnek.

Kód/étel		Adag (g)	Utasítások
1	Fagyasztott készételek	300-350 400-450	Tegye kerámiatányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni.
2	Fagyasztott vegetáriánus ételek	300-350 400-450	Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program kétféle összetevőből (pl. tészta mártással vagy rizs zöldségekkel) álló ételekhez ideális. 2-3 percig hagyja állni.

A sütő használata

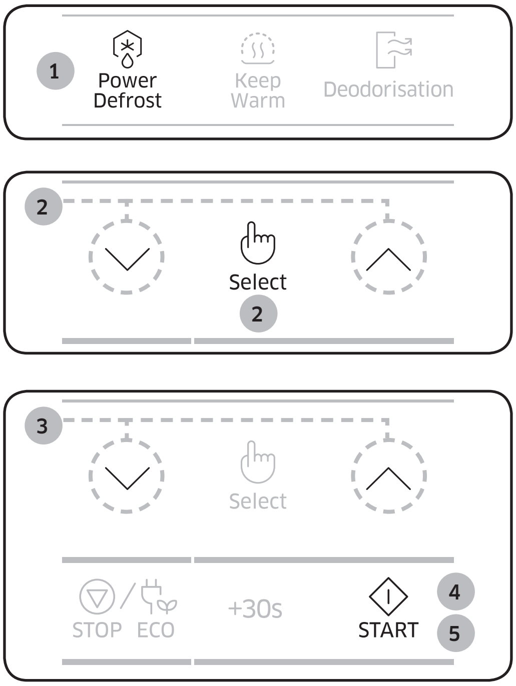
A gyorskiolvasztás funkció használata

A **Gyorskiolvasztás** funkció hús, baromfi, hal, kenyér/sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus. Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

MEGJEGYZÉS

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.

Nyissa ki a készülék ajtaját. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Csukja be az ajtót.



1. Nyomja meg a **Power Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot.
2. A **felfelé/lefelé** gombbal válassza ki az elkészítendő étel típusát. A következő oldalon olvasható táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. Ezután az étel típusának véglegesítéséhez nyomja meg a **Select (Kiválasztás)** gombot.
3. Az adag méretének kiválasztásához nyomja meg a **felfelé/lefelé** gombot.
4. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.

   Eredmény:
   - Megkezdődik a kiolvasztás.
   - A kiolvasztás közben a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.
5. A kiolvasztás folytatásához nyomja meg újra a **START (INDÍTÁS)** gombot.

   Eredmény: Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Gyorskiolvasztás útmutató

Az alábbi táblázat a különböző gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret vagy süteményt helyezze kerámiatányérra.

Kód/étel		Adag (g)	Utasítások
1	Hús	200-1500	A széleket takarja le alufóliával. Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 20-60 percig hagyja állni.
2	Baromfi	200-1500	Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható. 20-60 percig hagyja állni.
3	Hal	200-1500	Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható. 20-50 percig hagyja állni.
4	Kenyér/ sütemény	125-625	Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 5-20 percig hagyja állni.

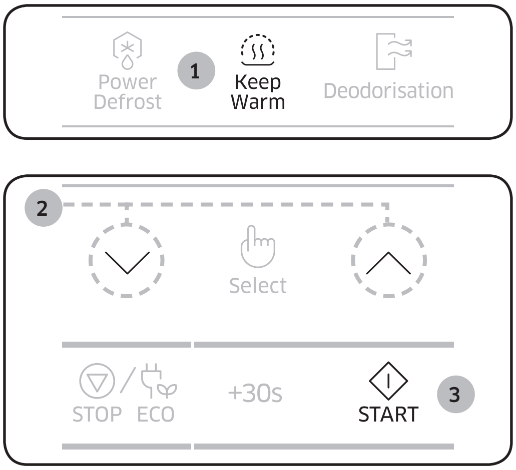
A sütő használata

A melegen tartás funkció használata

A **Melegen tartás** funkció a felszolgálásig melegen tartja az ételt.

Ezen funkció segítségével a felszolgálásig melegen tarthatja az ételt.

A **felfelé/lefelé** segítségével válaszon a forró vagy mérsékelt melegítési hőmérsékletek közül.



1. Nyomja meg a **Keep Warm (Melegen tartás)** gombot.
2. A melegítési hőmérséklet kiválasztásához nyomja meg a **felfelé/lefelé** gombot.
   1. Forró
   2. Mérsékelt
3. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.

   Eredmény: A készülék az ételt a kiválasztott, előre beprogramozott beállítás szerint készíti el.
   - Ha az étel elkészült, a sütő négyszer hangjelzést ad, a kijelzőn pedig négyszer felvillan az „End” (vége) felirat. Ezt követően a sütő percenként egy hangjelzést ad.

Javasolt Keep Warm (Melegen tartás) mód menü

1. Forró	Lasagne, leves, csőben sült, casserole, pizza, steak (jól átsült), bacon, halételek, száraz sütemények
2. Mérsékelt	Pite, kenyér, tojástálak, steak (véres vagy közepesen véres)

☛ **FONTOS**

A kihűlt ételeket ne ezzel a funkcióval melegítse újra: ezek a programok a frissen elkészült ételek melegen tartására valók.

☛ **FONTOS**

A Samsung nem javasolja, hogy túl sokáig (1 órán át) is melegen tartsa az ételeket, mert emiatt tovább fognak főni. A meleg ételek hamarabb mennek tönkre.

☛ **FONTOS**

Ne fedje le se fedővel, se fóliával.

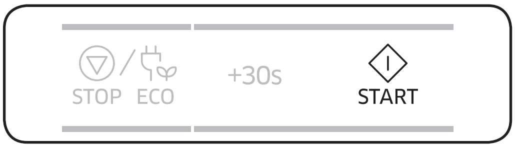
☛ **FONTOS**

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

A szagtalanító funkció használata

Használja ezt a funkciót szagos ételek főzése után, vagy ha a sütő belsejében füst gyűlt fel. Először tisztítsa meg a sütő belsejét.





A tisztítás végeztével nyomja meg a **Deodorisation (Szagtalanítás)**, majd a **START (INDÍTÁS)** gombot. A sütő négyszer sípol.

MEGJEGYZÉS

A szagtalanítási időt 5 percben határoztuk meg. A **+30s (+30 mp)** gomb minden egyes megnyomásával a szagtalanítási idő 30 másodperccel növelhető.

MEGJEGYZÉS

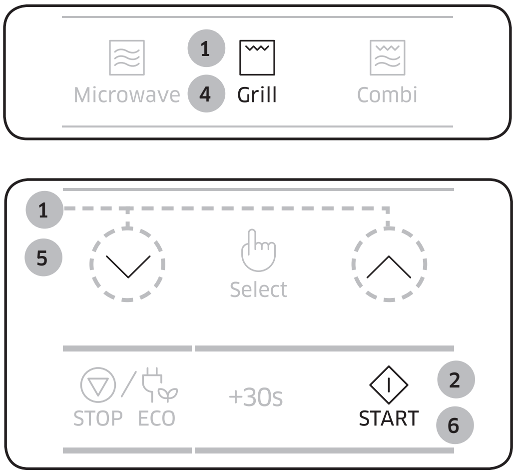
A maximális szagtalanítási idő 15 perc.

A sütő használata

Grillezés

A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.



1. Melegítse elő a grillt a megfelelő hőmérsékletre a **Grill** gomb megnyomásával, és a **felfelé/lefelé** gombbal állítsa be az előmelegítési időt.
2. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.
3. Az előmelegítést követően nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra. Csukja be az ajtót.
4. Nyomja meg a **Grill** gombot.
5. A **felfelé/lefelé** gombbal állítsa be a grillezési időt. A maximális grillezési idő 60 perc.
6. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.

   Eredmény: A grillezés megkezdődik.
   Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

MEGJEGYZÉS

Nem jelent hibát, ha a fűtőegység grillezés közben ki- és bekapcsol.

Ez a rendszer biztonsági funkciója a sütő túlmelegedése ellen.

FONTOS

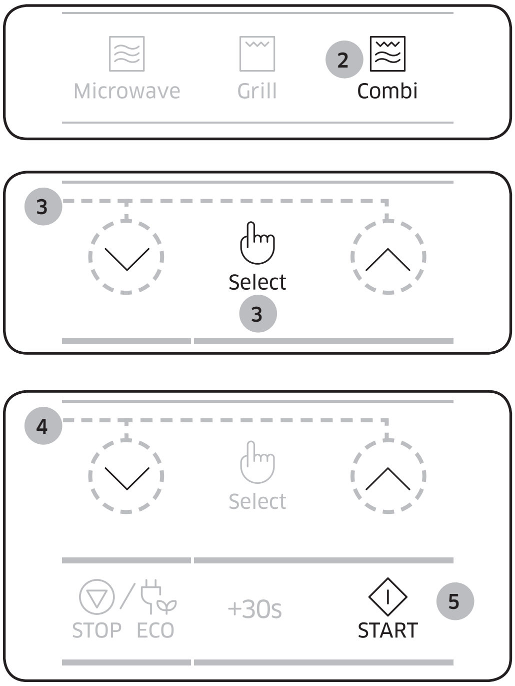
A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

Mikrohullám és grill kombinációja

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

FONTOS

MINDIG mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.



FONTOS

A sütőben lévő edényeket MINDIG sütőkesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
   Helyezze az ételt a rácsra, a rácsot pedig a forgótányérra. Csukja be az ajtót.
2. Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot.
3. Nyomja a **felfelé/lefelé** gombot mindaddig, míg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik a kijelzőn. Ezután a teljesítményszint beállításához nyomja meg **Select (Kiválasztás)** gombot.
4. A **felfelé/lefelé** gombbal állítsa be az elkészítési időt. A maximális kombinálási idő 60 perc.
5. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.
   Eredmény: A kombinált sütés megkezdődik. Amikor befejeződött:
   1) A sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

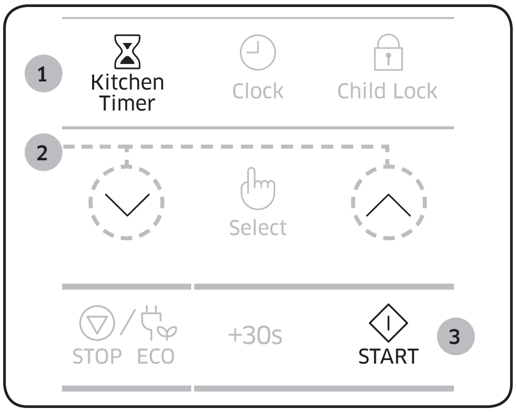
MEGJEGYZÉS

A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódban 600 W.

A sütő használata

A pihentetési idő beállítása

A konyhai időzítő a várakozási idő automatikus beállítására használható (mikrohullámú főzés nélkül).
Először is helyezze az ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

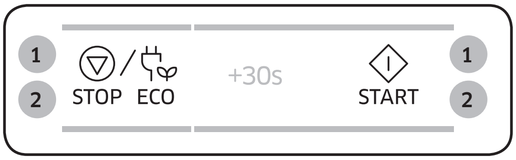


1. Nyomja meg egyszer az **Kitchen Timer (Konyhai időzítő)** gombot.
2. A **felfelé/lefelé** gombbal állítsa be a várakozási időt.
3. Nyomja meg a **START (INDÍTÁS)** gombot.

   Eredmény: A várakozási idő elindul.
   Amikor befejeződött:
   - A sütő négyszer sípol.
   - A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A hangjelzés kikapcsolása

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.



1. Nyomja meg egyszerre a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** és a **START (INDÍTÁS)** gombot.

   Eredmény: A sütő nem fog minden gombnyomáskor sípolni.
   - A kijelzőn megjelenik a következő felirat:

2. A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **STOP/ECO (LEÁLLÍTÁS/ENERGIATAKARÉKOS)** és a **START (INDÍTÁS)** gombot.

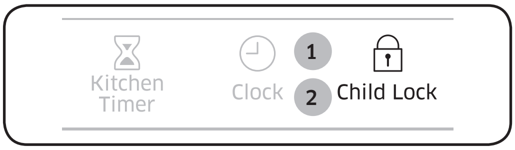
   Eredmény: A sütő minden egyes gombnyomáskor sípol.
   - A kijelzőn megjelenik a következő felirat:

A mikrohullámú sütő biztonsági zára

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal van ellátva, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.

A sütő bármikor lezárható.



1. 3 másodpercig tartsa lenyomva a **Child Lock (Gyermekzár)** gombot.

   Eredmény:
   - A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).
   - A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.

2. A sütő zárolásának feloldásához nyomja meg ismét a **Child Lock (Gyermekzár)** gombot.

   Eredmény: A sütő rendeltetésszerűen használható.

A mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, fontos, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné azokat.

Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel van ellátva, nincs oka aggodalomra.

Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

Főzőeszköz		Mikrohullámú sütőben használható	Leírás
Alufólia		✓✗	Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ.
Pirítótányér		✓	8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad.
Porcelán és agyagedény		✓	A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés.
Eldobható poliészter ételdobozok		✓	Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják.
Gyorsételek csomagolása	Polisztirol poharak, tartók	✓	Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat.
	Papírzacskók vagy újságpapír	✗	Tüzet foghat.
	Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek	✗	Ívkisülést okozhat.
Üvegedény	Főző- és tárolóedény egyben	✓	Használható, ha nincs rajta fém díszítés.
	Finomüveg edények	✓	Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor.
	Befőttes üvegek	✓	A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható.

Főzőeszköz		Mikrohullámú sütőben használható	Leírás
Fém	Edények	✗	Ívkisülést vagy tüzet okozhat.
	Fagyasztózacskó zárószalagja	✗	
Papír	Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző	✓	Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható.
	Újrahasznosított papír	✗	Ívkisülést okozhat.
Műanyag	Edények	✓	Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos.
	Háztartási fólia	✓	A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel.
	Fagyasztózacskók	✓✗	Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg.
Zsírpapír vagy sütőpapír		✓	A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható.

✓: Ajánlott ✓✗: Körültekintően használja ✗: Nem biztonságos

Sütési útmutató

Mikrohullámok

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.

Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

Főzés

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:

Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat.
A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:

Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el.

Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

Az étel lefedése főzéskor

Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel különbözőképpen letakarható, például kerámiatányérral, műanyag fedéllel vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

Pihentetési idők

A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel.

Az ételt főzze lefedve a minimális ideig– lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.

Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

Étel	Adag (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Spenót	150	600	4 ½-5 ½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 ek.) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Brokkoli	300	600	9-10
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Borsó	300	600	7 ½-8 ½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 ek.) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Zöldbab	300	600	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (sárgarépa, zöldborsó, kukorica)	300	600	7 ½-8 ½
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 ek.) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Vegyes zöldség (wok típusú)	300	600	8-9
	Tudnivalók Adjon hozzá 15 ml (1 ek.) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml (2-3 ek.) hideg vizet, hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig– lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. 3 percig lefedve hagyja állni.

Tipp: A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

Étel	Adag (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Brokkoli	250 500	800	4-4 ½ 7-7 ½
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Kelbimbó	250	800	5 ½-6 ½
	Tudnivalók Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Sárgarépa	250	800	4 ½-5
	Tudnivalók A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Karfiol	250 500	800	5-5 ½ 8 ½-9
	Tudnivalók Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Cukkini	250	800	3 ½-4
	Tudnivalók A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Étel	Adag (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Padlizsán	250	800	3 ½-4
	Tudnivalók A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Póréhagyma	250	800	4 ½-5
	Tudnivalók A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Gomba	125 250	800	1 ½-2 3-3 ½
	Tudnivalók Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Hagyma	250	800	5 ½-6
	Tudnivalók A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Paprika	250	800	4 ½-5
	Tudnivalók A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Burgonya	250 500	800	4-5 7 ½-8 ½
	Tudnivalók A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		
Karalábé	250	800	5-5 ½
	Tudnivalók A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze. A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

Tészta: Nagy hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. Főzés közben és utána keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

Étel	Adag (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Fehér rizs (előfőzött)	250	800	16-17
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 perc után tálalja.		
Barna rizs (előfőzött)	250	800	21-22
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 perc után tálalja.		
Vegyes rizs (étkezési + vadrizs)	250	800	17-18
	Tudnivalók Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 perc után tálalja.		
Vegyes gabonafélék (rizs + gabona)	250	800	18-19
	Tudnivalók Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 perc után tálalja.		
Tészta	250	800	11-12
	Tudnivalók Adjon hozzá 1000 ml hideg vizet. 5 perc után tálalja.		

Melegítés

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.

Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

Elrendezés és lefedés

Ne melegítsen újra nagyméretű dolgokat, mint pl. összetapadt hús - ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük felmelegedne. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

Teljesítményszintek és keverés

Egyes ételeket akár 800 watton is melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy csak 300 wattot kell beállítani.

Útmutatásért tekintse meg a táblázatot.

Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).

Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben. Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását). Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

Melegítési és pihentetési idők

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználás végett megjegyzi az időtartamot.

Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.

Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.

A javasolt várakozási idő melegítés után 2–4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl.

Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

Folyadékok melegítése

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.

Sütési útmutató

Bébiétel melegítése

Bébiétel:

Az ételt szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg! Tálalás előtt 2-3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. A javasolt tálalási hőmérséklet 30–40 °C.

Anyatej:

A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. A javasolt tálalási hőmérséklet 37 °C.

Megjegyzés:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni. Melegítéshez a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

Étel	Adag	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Italok (kávé, tea, víz)	150 ml (1 csésze) 250 ml (1 bögre)	800	1-1½ 1½-2
	Tudnivalók Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni.		
Leves (mélyhűtött)	250 g	800	3-3½
	Tudnivalók Szedje ki kerámia mélytányérba vagy kerámia levesestálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.		

<table>
<tr><th>Étel</th><th>Adag</th><th>Teljesítmény (W)</th><th>Idő (perc)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Ragu
(mélyhűtött)</td><td>350 g</td><td>600</td><td>5½-6½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tudnivalók
A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Tészta szósszal
(mélyhűtött)</td><td>350 g</td><td>600</td><td>4½-5½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tudnivalók
A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Töltött tészta szósszal
(mélyhűtött)</td><td>350 g</td><td>600</td><td>5-6</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tudnivalók
A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Vegyes tál
(mélyhűtött)</td><td>350 g</td><td>600</td><td>5½-6½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tudnivalók
Állítson össze egy 2–3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni, majd tálalja.</td></tr>
</table>

Sütési útmutató

Bébiétel és anyatej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

<table>
<tr><th>Étel</th><th>Adag</th><th>Teljesítmény (W)</th><th>Idő (mp)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Bébiétel
(zöldségek + hús)</td><td>190 g</td><td>600</td><td>30</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tudnivalók
Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Kása babáknak
(gabona + tej + gyümölcs)</td><td>190 g</td><td>600</td><td>20</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tudnivalók
Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Anyatej</td><td>100 ml
200 ml</td><td>300</td><td>30-40
50-60</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tudnivalók
Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét.
2-3 percig hagyja állni, majd tálalja.</td></tr>
</table>

Kiolvasztás

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.

A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.

A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket. Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.

Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.

Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.

A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

Tipp: A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

Étel		Adag (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Hús	Darált hús	250 500	180	6½-7½ 10-12
	Sertésszelet	250	180	7½-8½
	Tudnivalók Helyezze a húst a forgótányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-30 percig hagyja állni, majd tálalja.			

Sütési útmutató

Sütési útmutató

Étel		Adag (g)	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Baromfi	Csirkedarabok	500 (2 db)	180	14½-15½
	Egész csirke	800	180	28-30
	Tudnivalók Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-60 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Hal	Halszeletek	200	180	6-7
	Egész hal	400	180	12-13
	Tudnivalók A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. Takarja le a filék keskeny végét és az egész hal farkát alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 10-25 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Gyümölcs	Bogyós gyümölcsök	250	180	6-7
	Tudnivalók A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű kerek, lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni, majd tálalja.			
Kenyér	Zsemle (kb. 50 g/db)	2 db 4 db	180	½-1 2-2½
	Pirítós/szendvics	250	180	4½-5
	Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt)	500	180	8-10
	Tudnivalók A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni, majd tálalja.			

Grill

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását.
Ha a grillt 3-5 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

Edények grillezéshez:

Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Grillezhető ételek:

Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

Fontos megjegyzés:

Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

Mikrohullám + grill

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg.
A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények:

Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:

A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges.
Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

Fontos megjegyzés:

Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.
Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

Sütési útmutató

Grillezési útmutató friss és fagyasztott ételhez

A grillt a grill funkcióval 3 percig melegítse elő.

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

☛ **FONTOS**

Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Étel	Adag	Üzemmód	Elkészítési idő (1. oldal) (perc)	Elkészítési idő (2. oldal) (perc)
Pirítós szeletek	4 db (egyenként 25 g)	Csak grill	6-8	4-5 ½
	Tudnivalók A pirítós szeleteket egymás mellé helyezze a magas állványra.			
Grillezett paradicsom	200 g (2 db) 400 g (4 db)	Mikrohullám + grill	(300 W + Grill) 4½-5½ 7-8	(Csak grill) 2-3
	Tudnivalók A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Lapos, hőálló üvegtányéron rendezze el körben. Tegye a magas állványra. 2-3 percig hagyja állni.			
Sült burgonya	600 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Tudnivalók A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a magas állványon.			
Sült alma	1 alma (kb. 200 g) 2 alma (kb. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Tudnivalók Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. A tálat közvetlen az alacsony állványra helyezze.			

Étel	Adag	Üzemmód	Elkészítési idő (1. oldal) (perc)	Elkészítési idő (2. oldal) (perc)
Csirkedarabok	450-500 g (2 db)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Tudnivalók A csirkedarabokat dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Körben helyezze el a magas állványon. Grillezés után 2–3 percig hagyja állni.			
Sült csirke	1200 g	Mikrohullám + grill	(450 W + Grill) 22-24	(300 W + Grill) 23-25
	Tudnivalók Dörzsölje be a csirkét olajjal és fűszerekkel. Egy mikrohullámú sütőben használható edényben helyezze a forgótányérra. Grillezés után 5 percig hagyja állni.			

Sütési útmutató

Tanácsok és tippek

Vaj olvasztása

Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel.

800 watton melegítse 30-40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

Csokoládé megolvasztása

Tegyen 100 g csokoládét egy kisméretű mély üvegtálba.

450 watton melegítse 3–5 percig, amíg a csokoládé meg nem olvad.

Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Kristályos méz olvasztása

Tegyen 20 g kristályos mézet egy kisméretű mély üvegtálba.

300 watton melegítse 20–30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

Zselatin olvasztása

A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.

A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hőálló üvegtálba.

300 watton 1 percig melegítse. Olvadás után keverje meg.

Máz/cukormáz főzése (süteményekhez és tortákhoz)

Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel. Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½-4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

Lekvárfőzés

Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.

Lefedve főzze 800 watton 10-12 percig.

Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

Pudingfőzés

A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml). Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 800 watton 6½-7½ percig.

Főzés közben többször jól keverje meg.

Pirított mandula készítése

30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámiatányéron.

Pirítsa 600 watton 3½-4½ percig, közben néhányszor keverje meg.

2-3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Hibaelhárítás

Hibaelhárítás

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerülne, az alábbi megoldások szerint járjon el.

Probléma	Ok	Művelet
Általában		
A gombok nem nyomhatók le teljesen.	Idegen anyag került a gombok közé.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	Érintőgombos modellek esetén: A külső rész nedves.	Törölje le a nedvességet a külső részről.
	A gyerekzár aktív.	Kapcsolja ki a gyerekzárat.
Az idő nem jelenik meg.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
	Az Eco (energiatakarékos) funkció be van kapcsolva.	Kapcsolja ki az Eco (energiatakarékos) funkciót.
A sütő nem működik.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
	Az ajtó biztonsági mechanizmusát idegen anyag borítja.	Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
A sütő működés közben leáll.	A felhasználó kinyitotta az ajtót az étel megfordítása érdekében.	Az étel megfordítását követően a működés folytatásához nyomja meg ismét a **Start (Indítás)** gombot.
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	A sütőt túlzottan hosszú ideje használja.	A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	A hűtőventilátor nem működik.	Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	Próbálja meg úgy használni a sütőt, hogy nincs benne élelmiszer.	Helyezzen ételt a sütőbe.
	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elején és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Több dugót használ ugyanazon konnektorban.	Nevezzen ki egy adott konnektort a sütő számára.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Művelet
A sütő nincs áram alatt.	Nincs áram.	Győződjön meg róla, hogy a készülék áram alatt van-e.
Egy pukkanó hang hallható működés közben, majd a sütő nem működik.	A lezárt vagy fedéllel lezárt étel sütése okozhatja a pukkanó hangokat.	Ne használjon lezárt edényeket, mivel a benne lévő étel hőtágulása miatt kidurranhatnak.
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	Nincs elég szabad hely a sütő szellőzéséhez.	A szellőzést szolgáló levegőbemenetek/-kimenetek a sütő elejét és hátsó részén helyezkednek el. Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	Tárgyak találhatók a sütő tetején.	Távolítson el minden tárgyat a sütő tetejéről.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	Élelmiszerdarabkák tapadtak az ajtó és a sütő belső része közé.	Tisztítsa meg a sütőt, majd nyissa ki az ajtót.
A sütő nem melegít.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
A melegítés gyenge vagy lassú.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.

Probléma	Ok	Művelet
A melegítés funkció nem működik.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
Az olvasztás funkció nem működik.	Előfordulhat, hogy a sütő nem működik, túl sok élelmiszert helyezett be a sütőbe vagy nem megfelelő sütőedényt használ.	Öntsön egy csésze vizet egy mikrohullámú sütőben használható edénybe, majd használja a mikrohullám funkciót 1-2 percig, és ellenőrizze, hogy a víz felmelegedett-e. Csökkentse az élelmiszer mennyiségét, majd indítsa újra a funkciót. Lapos aljú sütőedényt használjon.
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	Az ajtót túl hosszú ideig hagyta nyitva.	Az Eco funkció használatakor a belső világítás automatikusan kikapcsol. Csukja be, majd ismét nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **Cancel (Mégse)** gombot.
	A belső világítást idegen anyag takarja.	Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Sípolás hallatszik sütés közben.	Az Automatikus főzés funkció használatakor a sípoló hang annak az idejét jelzi, hogy az élelmiszert meg kell fordítani az olvasztás során.	Az étel megfordítását követően a működés folytatásához nyomja meg ismét a **Start (Indítás)** gombot.
A sütő nincs szintben.	A sütő egyenetlen felületen lett üzembe helyezve.	Biztosítsa, hogy a sütő egyenletes, stabil felületen legyen.
Szikrák jelennek meg sütés közben.	Fémedényeket használt a sütés/olvasztás funkciókhoz.	Ne használjon fémedényeket.
Amikor a sütőt áram alá kerül, azonnal elindul.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Művelet
A sütőn áram folyik keresztül.	Az elektromos hálózat vagy a konnektor nincs megfelelően leföldelve.	Biztosítsa, hogy az elektromos hálózat vagy a konnektor megfelelően le legyen földelve.
Vízcsepegés tapasztalható.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törlőkendővel törölje ki.
Gőz áramlik ki egy, az ajtón lévő nyíláson.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törlőkendővel törölje ki.
Víz maradt a sütőben.	Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törlőkendővel törölje ki.
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő az adott funkciók közti teljesítményfelvétel függvényében változik.	A sütés közbeni teljesítményváltozás nem meghibásodás. Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A sütő kiszellőztetése érdekében a hűtőventilátor a sütés befejezését követően további kb. 3 percig forog.	Ez nem jelenti a sütő meghibásodását.
A +30s (+30 mp) gomb megnyomására a sütő működni kezd.	Ez történik, ha a sütő nem volt használatban.	A mikrohullámú sütő úgy van kialakítva, hogy a +30s (+30 mp) gomb megnyomására bekapcsoljon, amikor a sütő nincs használatban.
Forgótányér		
Forgás közben a forgótányér kiugrik a helyéről, és nem forog tovább.	Nincs behelyezve a görgős gyűrű, vagy nincs megfelelően a helyén.	Helyezze be a görgős gyűrűt, majd próbálja meg újra.
A forgótányér ugrál a forgás közben.	A forgótányér nincs megfelelően a helyén, túl sok ételt helyezett be vagy az edény túlságosan nagy és hozzáér a mikrohullámú sütő belső részéhez.	Csökkentse az étel mennyiségét és ne használjon túlságosan agy edényt.

Probléma	Ok	Művelet
A forgótányér zörög a forgás közben és zajos.	Ételmaradék tapadt a sütő aljára.	Távolítson el minden ételmaradékot a sütő aljáról.
Grill		
Füst látható a működés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
	Az étel túlságosan közben van a grillhez.	Sütés közben megfelelő távolságra helyezze el az ételt.
	Az étel nincs megfelelően előkészítve és/vagy elrendezve.	Biztosítsa, hogy az étel megfelelően legyen előkészítve vagy elrendezve.
Sütő		
A sütő nem melegít.	Az ajtó nyitva van.	Csukja be az ajtót, majd próbálja meg újra.
Füst látható az előmelegítés közben.	A sütő első használata során a fűtőelemek füstölhetnek.	Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel került a fűtőelemekre.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemekről.
A sütő használatakor égett vagy műanyag szag érezhető.	Műanyag vagy nem hőálló edényt használt.	Magas hőmérsékletű sütésre alkalmas üvegedényt használjon.
Kellemetlen szag áramlik a sütőből.	Ételmaradékok vagy műanyag olvadt bele és tapadt a sütő belsejére.	Használja a párolás funkciót, majd egy száraz ruhával törölje ki. A szagok gyorsabb eltávolítása érdekében helyezzen egy citromszeletet a sütőbe, majd kapcsolja be a sütőt.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Művelet
A sütő nem süt megfelelően.	A sütő ajtaját sokszor kinyitják a sütés közben.	Ne nyitogassa a sütőajtót, kivéve, ha az ételt meg kell fordítani. Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
	A sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva.	Állítsa be megfelelően a sütő kezelőgombjait, majd próbálja meg újra.
	A grill vagy egyéb tartozékok nem lettek megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tartozékokat.
	Nem megfelelő típusú vagy méretű sütőedényt használt.	Nullázza a sütő kezelőgombjait vagy használjon lapos aljú, megfelelő sütőedényt.

MEGJEGYZÉS

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat:

- a rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- a garanciára vonatkozó adatokat
- a probléma világos leírását.

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

Információs kódok

<table>
<tr><th>Ellenőrzőkód</th><th>Ok</th><th>Művelet</th></tr>
<tr><td>C-10</td><td>A sütőérzékelő ellenőrzése szükséges.</td><td rowspan="2">Nyomja meg a Stop/Cancel (Leállítás/Mégse) gombot, majd használja ismét. Ha a hiba ismét előfordul, kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt legalább 30 másodpercre, majd próbálja meg ismét a beállítást.
Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.</td></tr>
<tr><td>C-20</td><td>A hőmérséklet-érzékelő ellenőrzése szükséges.</td></tr>
<tr><td>C-21</td><td>A hőmérséklet-érzékelő a beállított hőmérsékletnél magasabb hőmérsékletet detektált.</td><td>Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt, várja meg, amíg lehűl, majd próbálja meg ismét a beállítást.
Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>A kezelőgombokat 10 másodpercnél hosszabb ideig nyomta le.</td><td>Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Ha a hiba ismét előfordul, kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt legalább 30 másodpercre, majd próbálja meg ismét a beállítást. Ha a probléma ismét felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.</td></tr>
</table>

MEGJEGYZÉS

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.
A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MG23J5133** típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

Modell	MG23J5133**
Tápellátás	230 V ⎓ 50 Hz
Teljesítményfelvétel Mikrohullám Grill Maximális teljesítmény	 1200 W 1100 W 2300 W
Kimeneti teljesítmény	100 W/800 W (IEC-705)
Üzemi frekvencia	2450 MHz
Méret (szé×ma×mé) Külső (fogantyúval) Sütőtér	 489×275×354 mm 330×211×324 mm
Űrtartalom	23 liter
Tömeg Nettó	 kb. 13,5 kg
Zajszint	42 dBA

Jegyzet

Jegyzet

Jegyzet

A Samsung garanciája NEM terjed ki azokra az esetekre, amikor Ön azért kéri a szerviz segítségét, hogy elmagyarázzák a készülék működését, helyreállítsák a nem megfelelő üzembe helyezés következményeit, illetve elvégezzék a készülék rendes tisztítását vagy karbantartását.

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04328J-00

Mikrovlnná rúra

Používateľská príručka

MG23J5133**



SAMSUNG

Obsah

Používanie tejto príručky

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Táto používateľská príručka obsahuje cenné informácie o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:

VAROVANIE

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.

UPOZORNENIE

Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **ľahké fyzické zranenie alebo škody na majetku**.

POZNÁMKA

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré pomáhajú používateľovi obsluhovať výrobok.

Bezpečnostné pokyny

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

ZAISTITE NEUSTÁLE DODRŽIAVANIE TÝCHTO BEZPEČNOSTNÝCH ZÁSAD.

PRED ZAČATÍM POUŽÍVANIA RÚRY ZAISTITE DODRŽIAVANIE NASLEDUJÚCICH POKYNOV.

Len pre funkciu mikrovlnného ohrevu

VAROVANIE: Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE: Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE: Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnostiach a nie je určené na použitie:

- v oblastiach kuchýň pre personál predajní, kancelárií a iných pracovných prostredí;
- vo farmárskych budovách;
- pre zákazníkov v hoteloch, moteloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v zariadeniach poskytujúcich nocľah s raňajkami.

VAROVANIE: Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

Bezpečnostné pokyny

VAROVANIE: Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru mladšie ako 8 rokov.

Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry.

Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.

Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia.

Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.

VAROVANIE: Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou.

VAROVANIE: Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám.

Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania.

Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.

Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov.

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.

Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody.

Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správnej výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti.

Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať.

Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z nej šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.

Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte (voľne stojaca), nemali by ste ju umiestňovať do skriniek.

Bezpečnostné pokyny

Len pre funkciu rúry – voliteľné

VAROVANIE: Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

Nepoužívajte parný čistič.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.

Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov.

Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.

Všeobecná bezpečnosť

⚠ VAROVANIE

Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál.

Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.

Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad.

Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi.

Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu).

Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladťe ťažké predmety.

V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky.

Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami.

Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia.

Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko.

Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom.

Bezpečnostné pokyny

Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety).

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe.

Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie.

Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor.

Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru.

Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

Na rúru nelejte ani priamo nesprejujte vodu.

Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety.

Na povrch rúry nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy).

V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry.

Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.

VAROVANIE: Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.

V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:

- ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
- zakryte ho čistým suchým kusom látky,
- nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.

Nedávajte plech ani podstavec do vody krátko po dovarení, pretože sa môžu zlomiť alebo poškodiť.

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na vyprážanie v tuku, pretože teplotu oleja nie je možné kontrolovať. Mohlo by dôjsť k náhlemu prekypeniu horúcej tekutiny.

⚠ UPOZORNENIE

Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď.

Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.

Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.

Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania.

Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov.

Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď.

Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne.

Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.

V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu.

Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para.

Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia.

Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.)

Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.

Bezpečnostné pokyny

Zásady predchádzania vystavenia sa pôsobeniu nadmernej intenzite mikrovlnného žiarenia. (len pre funkciu mikrovlnného ohrevu)

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

A. Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

B. Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

C. Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:

1) dvier (ohnutie)

2) závesov dverí (rozbitie alebo uvoľnenie)

3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

D. Rúru nemôže nastavovať ani opravovať nikto iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia a/alebo poškodenie alebo stratu príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

A. Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, vonkajší panel alebo ovládací panel.

B. Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

- Tento spotrebič používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tohto spotrebiča postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
- Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na stránke www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vláknin, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.

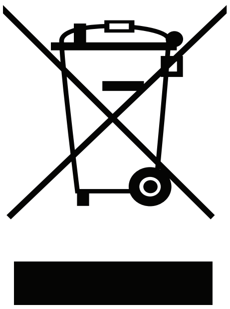
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

Definícia produktovej skupiny

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.

Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

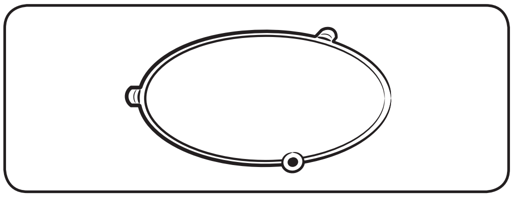
Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

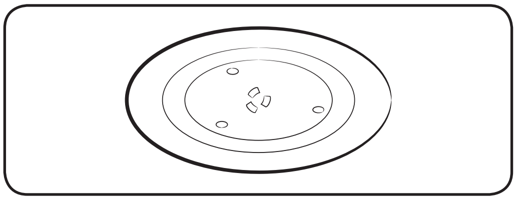
Inštalácia

Príslušenstvo

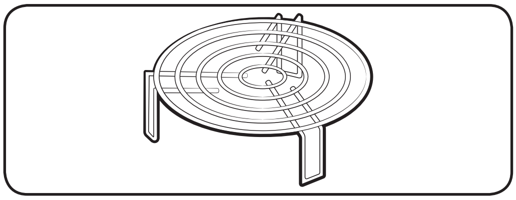
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



1. **Valčekový krúžok,** ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



2. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.

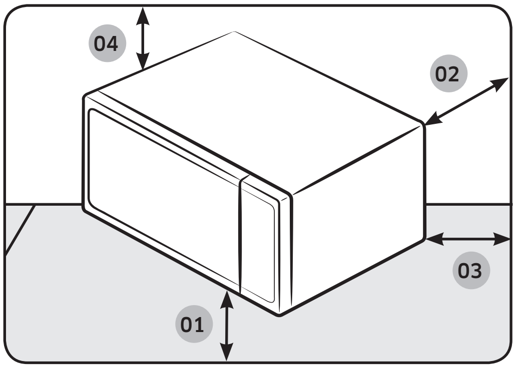


3. **Grilovací stojan** sa umiestňuje na tanier.
   Účel: Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení.

☛ **DÔLEŽITÉ**

NEZAPÍNAJTE mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.

Miesto inštalácie



01 85 cm od zeme

02 10 cm vzadu

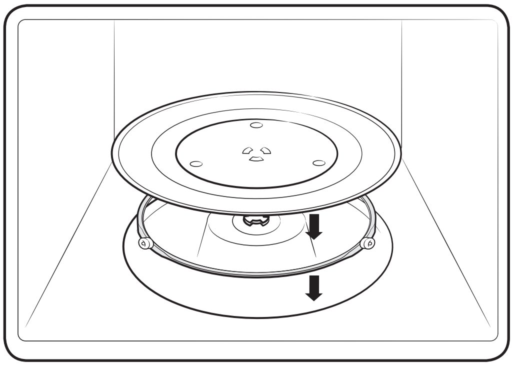
03 10 cm na bočnej strane

04 20 cm hore

- Vyberte rovný, plochý povrch približne 85 cm nad zemou. Povrch musí udržať hmotnosť rúry.
- Zaistite priestor pre vetranie, aspoň 10 cm od zadnej steny a na oboch stranách a 20 cm zhora.
- Nemontujte rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa inej mikrovlnnej rúry či radiátorov.
- Prispôsobte napájanie špecifikáciám tejto rúry. Používajte len schválené predlžovacie káble, ak ich treba použiť.
- Pred prvým použitím rúry utrite vnútro a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Inštalácia

Tanier



Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

Údržba

Čistenie

Rúru čistite pravidelne, aby sa zabránilo nahromadeniu nečistôt na rúre alebo vnútri rúry. Venujte tiež zvláštnu pozornosť dvierkam, tesneniu dvierok a tanieru s valčekovým krúžkom (len pri príslušných modeloch).

Ak sa dvierka neotvárajú či nezatvárajú ľahko, skontrolujte najprv, či sa na tesnení dvierok nenahromadili nečistoty. Na čistenie vnútornej aj vonkajšej strany rúry použite jemnú handričku namočenú v mydlovej vode. Opláchnite a poutierajte dosucha.

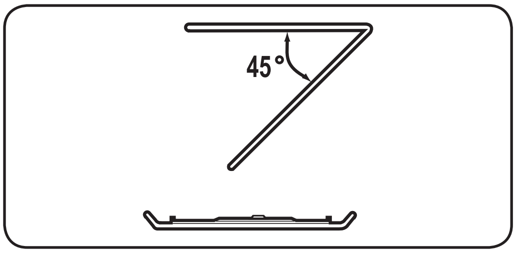
Odstránenie odolných, zapáchajúcich nečistôt zvnútra rúry

1. Vyprázdnite rúru a položte do stredu taniera pohár so zriedenou citrónovou šťavou.

2. Spustite rúru pri maximálnom výkone na dobu 10 minút.

3. Po ukončení cyklu počkajte, kým rúra vychladne. Potom otvorte dvierka a vyčistite varnú komoru.

Čistenie vnútra modelov s visiacim ohrevným prvkom



Na vyčistenie hornej oblasti varnej komory znížte horný ohrevný prvok o 45° (pozri obrázok). Pomôže to pri čistení hornej oblasti. Po dokončení čistenia vráťte ohrevný prvok do pôvodnej polohy.

Údržba

⚠ **UPOZORNENIE**

- Udržiavajte dvierka aj tesnenie dvierok čisté a zabezpečte, aby sa dvierka otvárali a zatvárali hladko. V opačnom prípade môže dôjsť k skráteniu životného cyklu rúry.
- Dbajte na to, aby sa do ventilačných otvorov rúry nevyliala voda.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne ani chemické prostriedky.
- Po každom použití rúry použite jemný prostriedok na vyčistenie varnej komory po jej ochladení.

Výmena (oprava)

⚠ **VAROVANIE**

Táto rúra nemá vnútri žiadne časti, ktoré by používateľ mohol vybrať. Nepokúšajte sa rúru sami vymeniť ani opraviť.

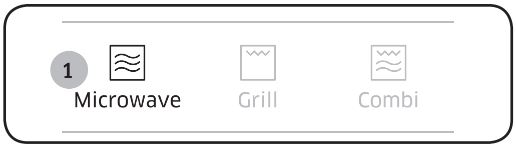
- Ak zistíte problém s pántami, tesnením a/alebo dvierkami, kontaktujte kvôli technickej podpore kvalifikovaného technika alebo miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.
- Ak chcete vymeniť žiarovku, kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung. Nevymieňajte ju sami.
- Ak zistíte problém s vonkajším krytom rúry, najprv odpojte napájací kábel zo zdroja napájania a potom kontaktujte miestne servisné stredisko spoločnosti Samsung.

Starostlivosť počas dlhšej doby nepoužívania

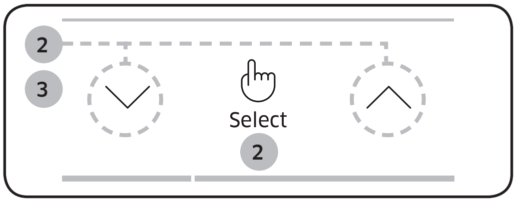
- Ak rúru nepoužívate po dlhší čas, odpojte napájací kábel a presuňte ju na suché, bezprašné miesto. Prach a vlhkosť, ktoré sa nahromadia vnútri rúry, môžu ovplyvniť výkon rúry.

Rýchly sprievodca s náhľadom

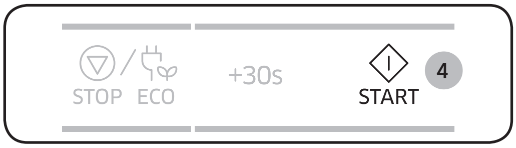
Ak chcete nejaké jedlo uvariť.



1. Umiestnite jedlo do rúry.
   Varenie spustíte stlačením tlačidla **Microwave (Mikrovlnná rúra)**.



2. Stláčajte tlačidlá **Nahor/Nadol**, kým sa nezobrazí vhodná úroveň výkonu. Potom stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**, aby ste nastavili úroveň výkonu.
3. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** nastavte dobu varenia.

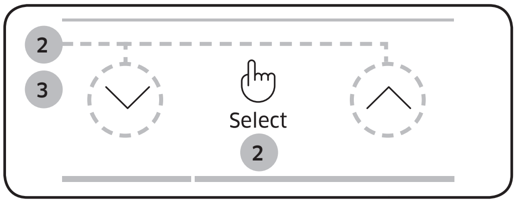


4. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.
   Výsledok: Spustí sa varenie. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa.

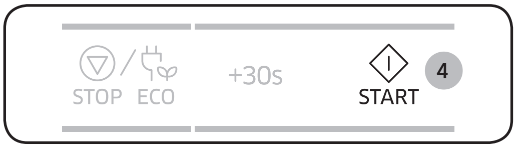
Ak chcete automaticky rýchlo rozmraziť trochu jedla.



1. Umiestnite mrazené jedlo do rúry.
   Stlačte tlačidlo **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)**.

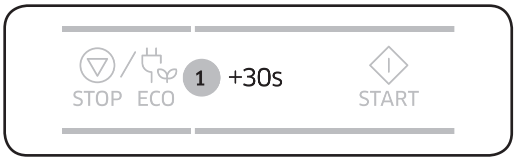


2. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** nastavte kategóriu varenia. Stlačením tlačidla **Select (Zvoliť)** nastavte požadovanú možnosť.
3. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** vyberte hmotnosť.



4. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

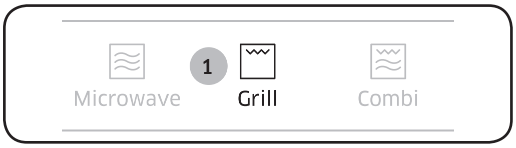
Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.



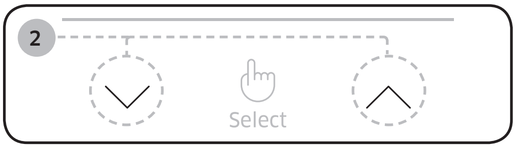
Nechajte jedlo v rúre. Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.
Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

Rýchly sprievodca s náhľadom

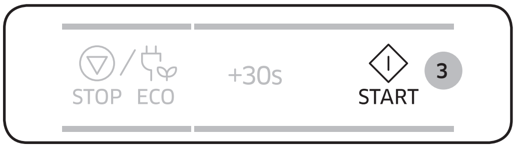
Ak chcete nejaké jedlo grilovať.



1. Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**.



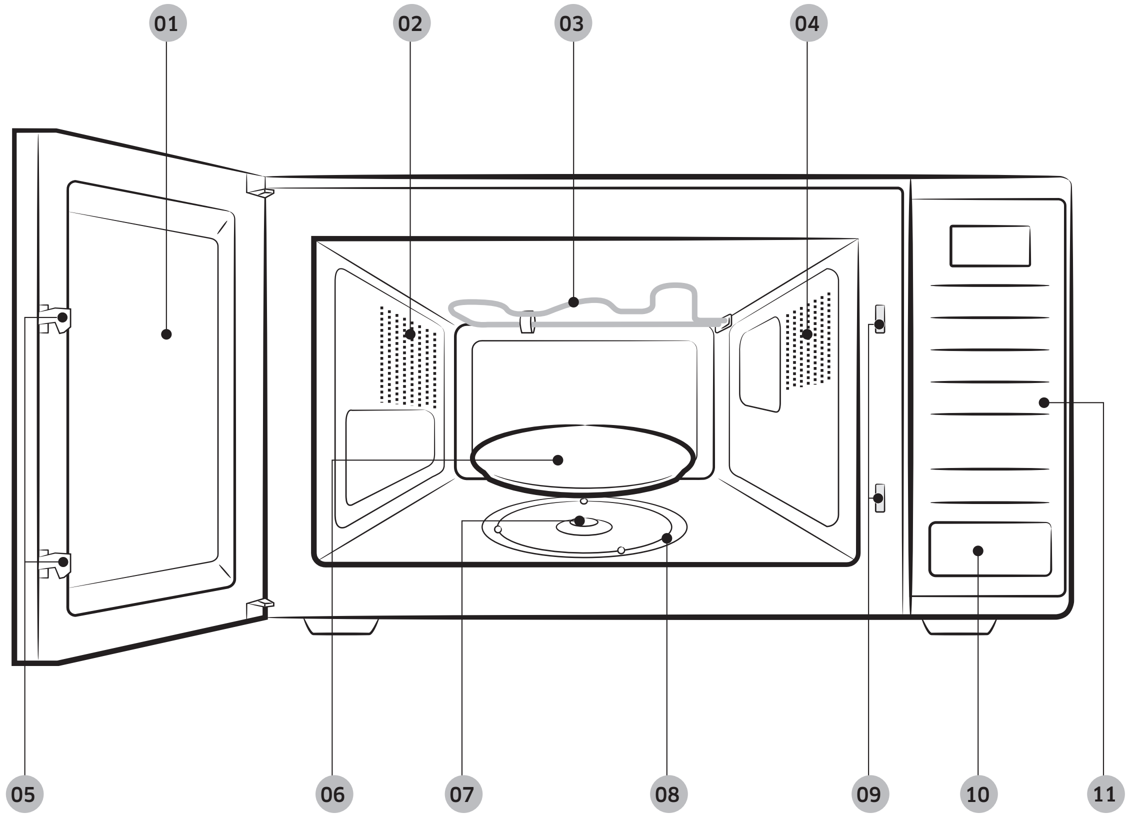
2. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** vyberte čas varenia.



3. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

Funkcie rúry

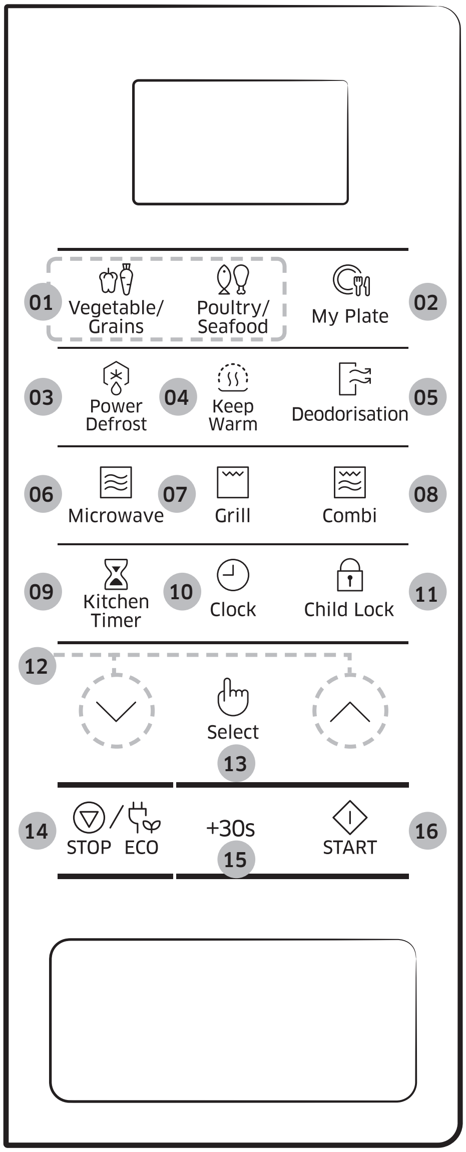
Rúra



01 Dvere
02 Vetracie otvory
03 Ohrevný prvok
04 Svetlo
05 Západky dvierok
06 Tanier
07 Spojovacie zariadenie
08 Valčekový krúžok
09 Otvory bezpečnostného vnútorného uzamknutia
10 Tlačidlo otvárania dvierok
11 Ovládací panel

Funkcie rúry

Ovládací panel



01 Výber Zdravé varenie

02 Výber Moja porcia

03 Tlačidlo Automatické výkonné rozmrazovanie

04 Tlačidlo Udržanie zohriatia

05 Tlačidlo Pozbavenie zápachu

06 Tlačidlo Režim mikrovlnnej rúry

07 Tlačidlo Režim grilu

08 Tlačidlo Kombinovaného režimu

09 Tlačidlo Kuchynského časovača

10 Nastavenie Hodín

11 Tlačidlo Detskej zámky

12 Tlačidlo Nahor/Nadol (Čas varenia, hmotnosť a veľkosť porcie)

13 Tlačidlo Vybrať

14 Tlačidlo Zastaviť/Eko

15 Tlačidlo +30s

16 Tlačidlo Spustiť

Používanie rúry

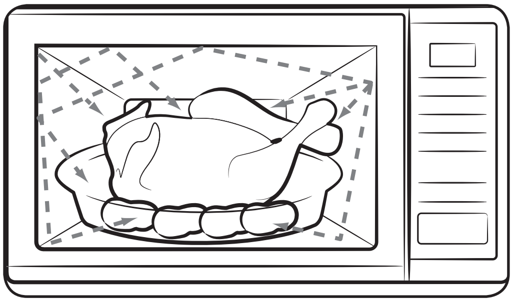
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie (manuálne a automatické)
- Varenie
- Prihrievanie

Princíp varenia.



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používaného receptu a vlastností jedla:
    - Množstvo a hustota
    - Obsah vody
    - Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)

☛ **DÔLEŽITÉ**

Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:

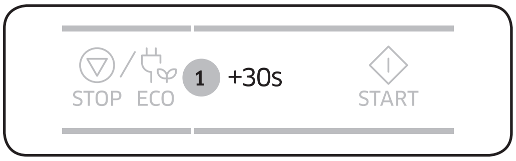
- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu.
- Rovnaká teplota v rámci jedla.

Používanie rúry

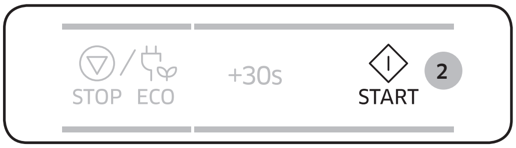
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje.

Otvorte dvierka rúry a na tanier položte pohár s vodou. Potom zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **+30s** a nastavte čas na 4-5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **+30s** toľkokrát, koľko to bude potrebné.



2. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.
   Výsledok: Rúra zahreje vodu za 4 až 5 minút. Voda by sa potom mala variť.

POZNÁMKA

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky.
Tanier musí byť v rúre v správnej polohe
Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Nastavenie času

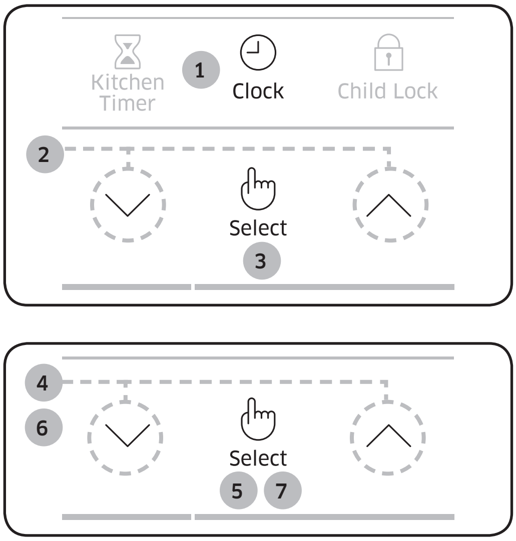
Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „88:88“ a potom „12:00“.

Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť buď v 12-hodinovom, alebo 24-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

POZNÁMKA

Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.



1. Stlačte tlačidlo **Clock (Hodiny)**.
2. Stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol** nastavte typ zobrazenia času. (12 h alebo 24 h)
3. Stlačením tlačidla **Select (Vybrať)** dokončíte nastavenie.
4. Stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol**nastavte hodinu.
5. Stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**.
6. Stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol** nastavte minútu.
7. Keď sa zobrazí správny čas, stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**, aby sa spustili hodiny.

   Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

Používanie rúry

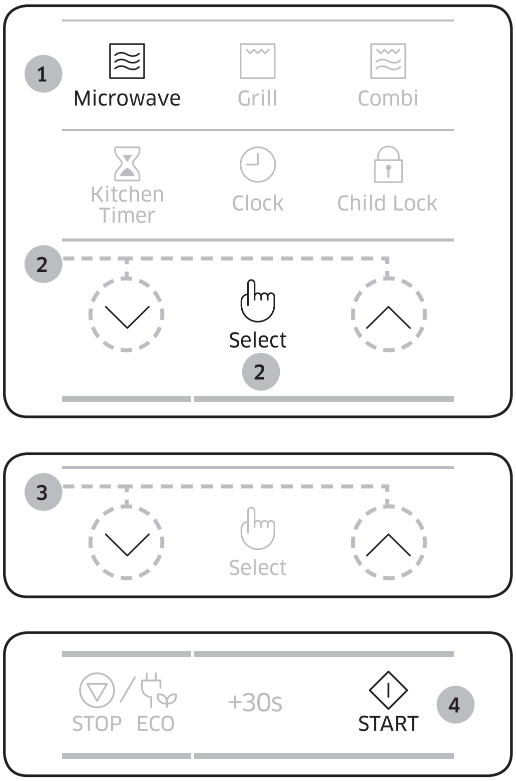
Varenie/Prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

DÔLEŽITÉ

Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.
Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.



1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnný ohrev)**.

   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (režim mikrovlnnej rúry)

2. Stláčajte tlačidlá **Nahor/Nadol**, kým sa nezobrazí vhodná úroveň výkonu. Potom stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**, aby ste nastavili úroveň výkonu.
   - Ak nenastavíte úroveň výkonu do 5 sekúnd, automaticky prejde do fázy nastavenia doby varenia.

3. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** nastavte dobu varenia.

   Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.

4. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

   Výsledok: Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie. Keď sa dokončí, dôjde k nasledovnému.
   - Rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Úrovne výkonu

Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

Úroveň výkonu	Výstup
VYSOKÁ	800 W
STREDNE VYSOKÁ	600 W
STREDNÁ	450 W
STREDNE NÍZKA	300 W
ROZMRAZOVANIE	180 W
NÍZKA	100 W

POZNÁMKA

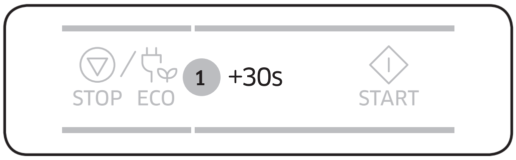
Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

POZNÁMKA

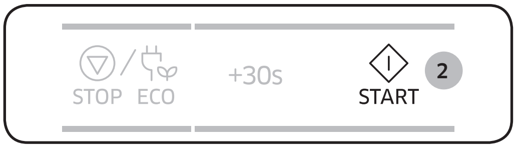
Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.



1. Raz stlačte tlačidlo **+30s** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.



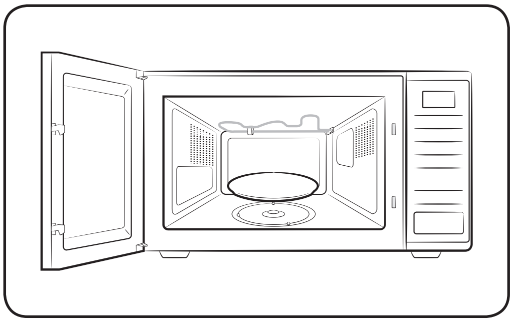
2. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

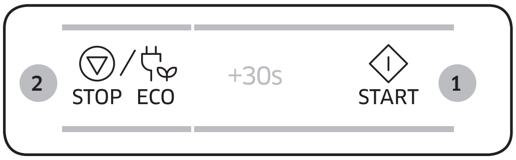
Používanie rúry

Používanie rúry

Zastavenie varenia

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.





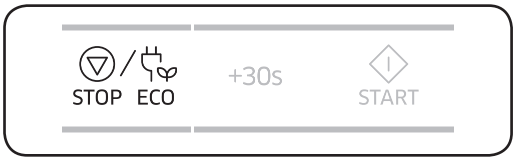
1. Na dočasné zastavenie;
   Otvorte dvierka.
   Výsledok: Varenie sa zastaví.
   Aby ste pokračovali vo varení, zatvorte dvierka a opätovne stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.
2. Na úplné zastavenie;
   Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.
   Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

DÔLEŽITÉ

Pred spustením varenia môžete zrušiť akékoľvek nastavenie jednoduchým stlačením tlačidla **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.

Nastavenie režimu úspory energie

Rúra disponuje režimom úspory energie.



- Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)**.
  Výsledok: Displej sa vypne.
- Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.
  Rúra je pripravená na použitie.

POZNÁMKA

Funkcia automatickej úspory energie

Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavenia a prevádzky v dočasnom stave zastavenia zariadenia, funkcia sa zruší a po 25 minútach sa zobrazia hodiny.
Svetlo rúry sa pri otvorených dvierkach vypne po 5 minútach.

Používanie rúry

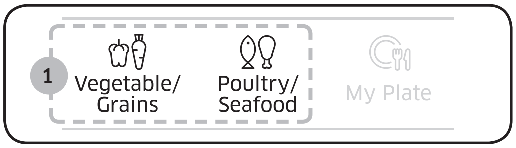
Používanie funkcií zdravého varenia

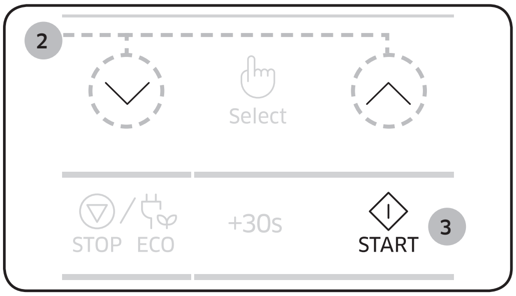
20 funkcií **Zdravé varenie** poskytuje predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.

POZNÁMKA

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.





1. Stlačte tlačidlo **Healthy Cooking (Zdravé varenie)**.
2. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** vyberte druh jedla, ktoré varíte.
   Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.
3. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

   Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

   - Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Sprievodca zdravým varením

1. Zelenina/Obilniny

Kód/jedlo		Veľkosť porcie (g)	Inštrukcie
1	Ružičky brokolice	250	Čerstvú brokolicu umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
2	Porciované mrkvy	250	Mrkvy opláchnite a vyčistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
3	Zelené fazuľky	250	Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
4	Špenát	150	Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
5	Kukurica na špajdli	250	Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. 1-2 minúty nechajte odstáť.
6	Ošúpané zemiaky	250	Zemiaky umyte a olúpte a narežte na kúsky rovnakej veľkosti. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45-60 ml (3-4 polievkové lyžice) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Nechajte odstáť 2-3 minúty.

Používanie rúry

Kód/jedlo		Veľkosť porcie (g)	Inštrukcie
7	Tmavá ryža	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 5-10 minút nechajte odstáť.
8	Celozrnné makaróny	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 500 ml vriacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. Nechajte odstáť 1 minútu.
9	Quinoa	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 1 až 3 minúty.
10	Bulgur	125	Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. Nechajte odstáť 2 až 5 minút.
11	Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou	500	Do dostatočne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla vložte zeleninu – napríklad predvarené plátky zemiakov a cukety, paradajky a omáčku. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.
12	Grilované paradajky	400	Opláchnite a očistite paradajky, nakrájajte ich na polovice a vložte ich do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan. 1-2 minúty nechajte odstáť.

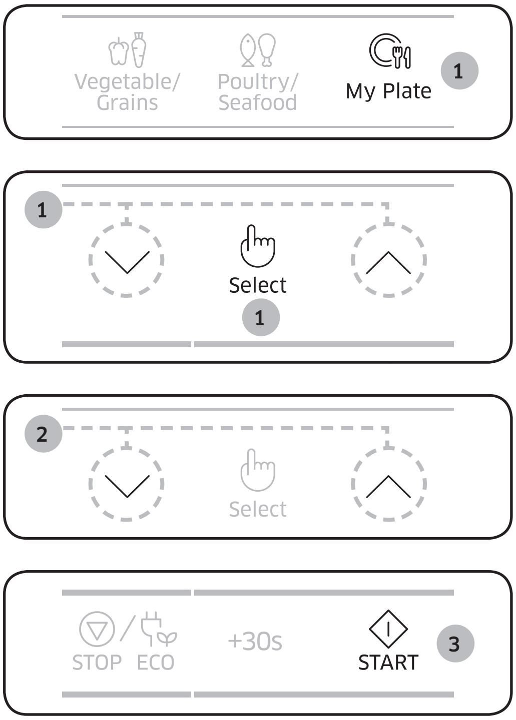
2. Hydina/Plody mora

Kód/jedlo		Veľkosť porcie (g)	Inštrukcie
1	Kuracie prsia	300	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
2	Morčacie prsia	300	Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
3	Čerstvé rybie filety	300	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
4	Čerstvé filety z lososa	300	Opláchnite rybu a položte ju na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
5	Čerstvé krevety	250	Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 1-2 minúty nechajte odstáť.
6	Čerstvý pstruh	200	Položte 2 celé čerstvé ryby do teplovzdornej nádoby. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. Nechajte odstáť 2 minúty.
7	Opekaná ryba	200	Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. Nechajte odstáť 3 minúty.
8	Grilovaný steak z lososa	300	Rovnomerne položte rybacie stejky na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. Nechajte odstáť 2 minúty.

Používanie rúry

Používanie funkcie moja porcia

Funkcia **Moja porcia** poskytuje dva predprogramované časy varenia.
Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Počet porcií môžete nastaviť stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol**.
Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **My Plate (Moja porcia)**. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** vyberte druh jedla, ktoré varíte. Stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**.
   1) Hotové jedlá (chladené)
   2) Vegetariánske jedlo (chladené)
2. Veľkosť porcie nastavte stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol**.
   (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.)
3. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.
   Výsledok: Spustí sa varenie. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

POZNÁMKA

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Sprievodca funkciou moja porcia

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického ohrievania, množstvá a príslušné odporúčania pre funkciu Moja porcia. Tieto programy využívajú len mikrovlnnú energiu.

Kód/jedlo		Veľkosť porcie (g)	Inštrukcie
1	Chladené hotové jedlá	300-350 400-450	Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). Nechajte odstáť 2-3 minúty.
2	Chladené vegetariánske jedlá	300-350 400-450	Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). Nechajte odstáť 2-3 minúty.

Používanie rúry

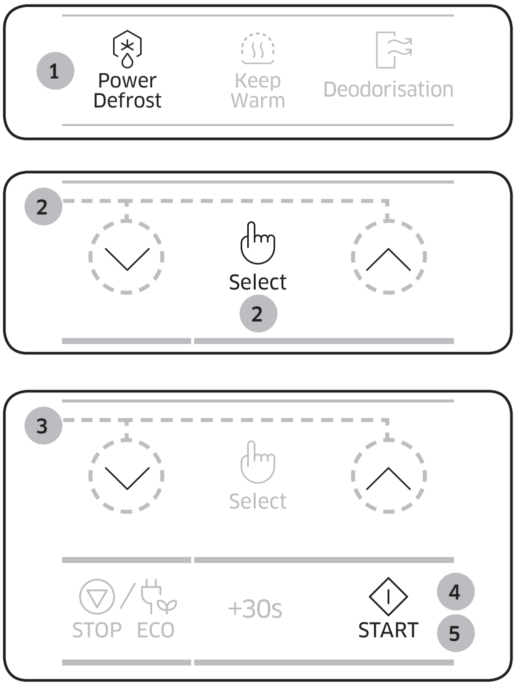
Používanie funkcií výkonného rozmrazovania

Funkcia **Výkonné rozmrazovanie** vám umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb/koláče. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

POZNÁMKA

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



1. Stlačte tlačidlo **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)**.
2. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** vyberte druh jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení. V tejto fáze stlačením tlačidla **Select (Vybrať)** vyberte typ jedla.
3. Veľkosť porcie nastavte stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol**.
4. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

   Výsledok:
   - Rozmrazovanie sa spustí.
   - Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.
5. Stlačte znova tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**, aby ste dokončili rozmrazovanie.

   Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Používanie rúry

Sprievodca funkciou výkonného rozmrazovania

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy Výkonné rozmrazovanie, množstvá a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Umiestnite mäso, hydinu, rybu a chlieb/koláč na keramický tanier.

Kód/jedlo		Veľkosť porcie (g)	Inštrukcie
1	Mäsa	200-1500	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso. Nechajte odstáť 20 až 60 minút.
2	Hydina	200-1500	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura. Nechajte odstáť 20 až 60 minút.
3	Ryba	200-1500	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety. 20-50 minút nechajte odstáť.
4	Chlieb/Koláč	125-625	Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. Nechajte odstáť 5-20 minút.

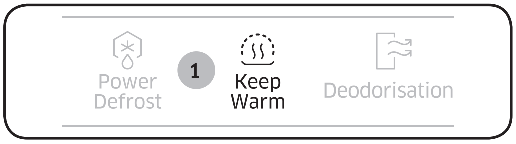
Používanie rúry

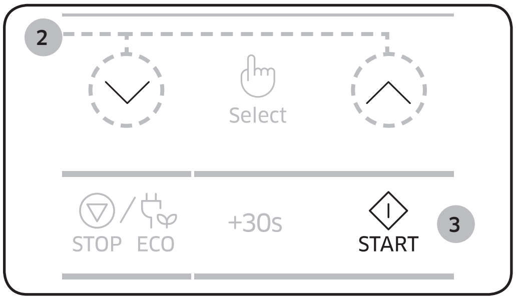
Používanie funkcií udržiavania zohriatia

Funkcie **Udržiavanie zohriatia** uchovajú jedlo teplé, kým sa nezačne podávať.

Použite túto funkciu na uchovanie jedla teplého, kým nie je pripravené na podávanie.

Stlačením tlačidla **Nahor/Nadol** môžete zvoliť teplotu zohrievania – buď vysokú, alebo miernu.





1. Stlačte tlačidlo **Keep Warm (Udržiavanie zohriatia)**.
2. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** vyberte teplotu zohrievania.
   1. Horúce
   2. Mierna teplota
3. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

   Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

   - Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „End (Koniec)". Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Ponuka odporúčaného režimu uchovania teplého jedla

1. Horúce	Lazane, polievka, zapekané, kastrólové jedlo, pizza, steak (dobre prepečený), slanina, jedlá z rýb, suché koláče
2. Mierna teplota	Koláč, chlieb, jedlá z vajec, steak (Rare alebo Medium rare)

☛ **DÔLEŽITÉ**

Túto funkciu nepoužívajte na opätovné zohrievanie studených jedál. Tieto programy sú určené na udržiavanie zohriatia jedla, ktoré sa práve uvarilo.

☛ **DÔLEŽITÉ**

Jedlo vám neodporúčame udržiavať zohriate príliš dlho (viac ako 1 hodinu), pretože bude pokračovať vo varení. Teplé jedlo sa rýchlejšie pokazí.

☛ **DÔLEŽITÉ**

Nezakrývajte krytmi ani plastovým obalom.

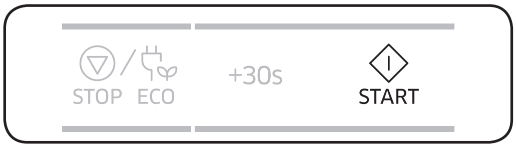
☛ **DÔLEŽITÉ**

Pri vyberaní jedla používajte chňapky.

Používanie funkcie pozbavenia zápachu

Použite túto funkciu po varení jedla s výraznou vôňou, prípadne vtedy, keď je vnútro rúry zadymené. Najskôr vyčistite vnútro rúry.





Po skončení čistenia stlačte tlačidlo **Deodorisation (Pozbavenie zápachu)** a stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**. Po skončení budete počuť štyri pípnutia.

POZNÁMKA

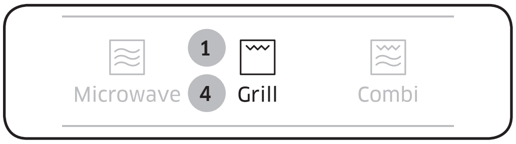
Čas pozbavenia zápachu sa určil na 5 minút. Pri každom stlačení tlačidla **+30s** sa zvýši o 30 sekúnd.

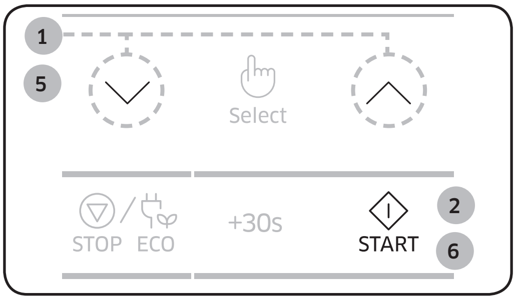
POZNÁMKA

Maximálny čas pozbavenia zápachu je 15 minút.

Grilovanie

Gril vám umožní rýchlo ohrievať a opekať jedlo bez použitia mikrovlnnej rúry.
Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.





1. Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Grill (Gril)** a stlačením tlačidiel **Nahor/Nadol** nastavte čas predhrievania.
2. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.
3. Po predhriatí otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dvierka.
4. Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**.
5. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** nastavte dobu grilovania. Maximálny čas grilovania je 60 minút.
6. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

   Výsledok: Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

POZNÁMKA

Nemajte obavy, ak sa ohrievač počas grilovania vypne.

Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

DÔLEŽITÉ

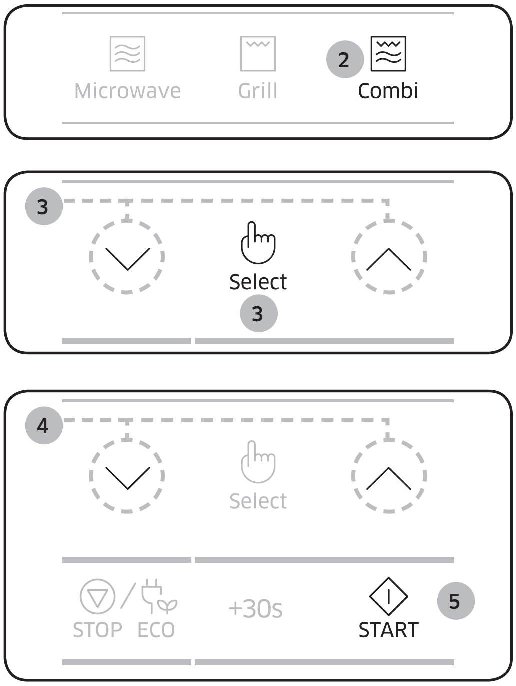
Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

DÔLEŽITÉ

VŽDY používajte pomôcky na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.



DÔLEŽITÉ

Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

1. Otvorte dvierka rúry.
   Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka.
2. Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinované)**.
3. Stláčajte tlačidlá **Nahor/Nadol**, kým sa nezobrazí vhodná úroveň výkonu. Potom stlačte tlačidlo **Select (Vybrať)**, aby ste nastavili úroveň výkonu.
4. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** nastavte dobu varenia. Maximálny kombinovaný čas je 60 minút.
5. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

   Výsledok: Spustí sa kombinované varenie. Keď sa dokončí:
   1) Rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie 3-krát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

POZNÁMKA

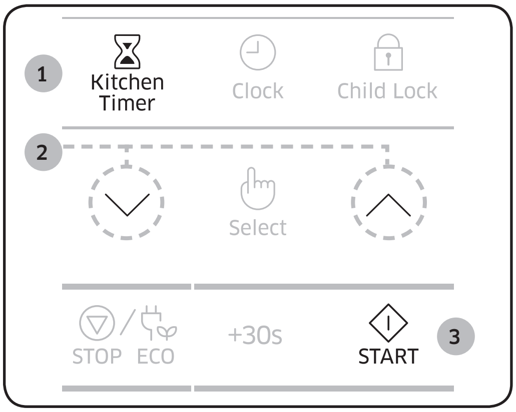
Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

Používanie rúry

Nastavenie doby odstátia

Kuchynský časovač môžete použiť na automatické nastavenie času odstátia (bez mikrovlnného varenia).

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

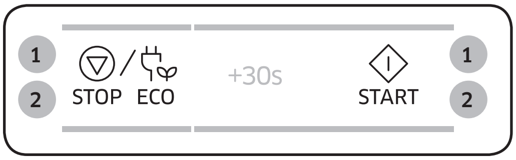


1. Stlačte tlačidlo **Kitchen Timer (Kuchynský časovač)**.
2. Stláčaním tlačidiel **Nahor/Nadol** vyberte dobu odstátia.
3. Stlačte tlačidlo **START (SPUSTIŤ)**.

   Výsledok: Doba odstátia sa začína. Keď sa dokončí:
   - Rúra štyrikrát zapípa.
   - Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Vypínanie signalizácie

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.



1. Súčasne stlačte tlačidlá **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **START (SPUSTIŤ)**.

   Výsledok: Rúra nebude pípať zakaždým, keď stlačíte tlačidlo.
   - Zobrazia sa nasledujúce indikácie.

     OFF
2. Ak chcete zvukovú signalizáciu znovu zapnúť, znovu súčasne stlačte tlačidlá **STOP/ECO (ZASTAVIŤ/EKO)** a **START (SPUSTIŤ)**.

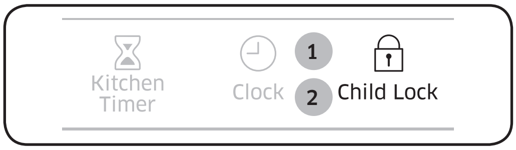
   Výsledok: Rúra zapípa zakaždým, keď stlačíte tlačidlo.
   - Zobrazia sa nasledujúce indikácie.

     On

Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto s ňou nevie pracovať, ju nebude môcť náhodne ovládať.

Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.



1. Stlačte tlačidlo **Child Lock (Detská zámka)** po dobu 3 sekúnd.

   Výsledok:
   - Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).
   - Na displeji sa zobrazí „L“.

2. Ak chcete rúru odomknúť, znovu stlačte tlačidlo **Child Lock (Detská zámka)**.

   Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.

Sprievodca pomôckami na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Riad na varenie		Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis
Hliníková fólia		✓✗	Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie		✓	Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút.
Porcelán a kamenina		✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu		✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia	Polystyrénové pohárové nádoby	✓	Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
	Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
	Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar	Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
	Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť.
	Sklenené džbány	✓	Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie.

Riad na varenie		Vhodné do mikrovlnnej rúry	Popis
Kov	Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
	Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier	Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
	Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast	Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
	Priľnavá fólia	✓	Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
	Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier		✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓: Odporúča sa ✓✗ : Používajte opatrne ✗ : Nebezpečné

Sprievodca varením

Mikrovlnné žiarenie

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.

Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

Varenie

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku.

Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi, ako napríklad pomocou keramického taniera, plastového krytu alebo fólie vhodnej do mikrovlnnej rúry.

Čas odstátia

Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom.

Varte zakryté čo najkratšie – pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.

Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas (min.)
Špenát	150	600	4½-5½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Brokolica	300	600	9-10
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Hrášok	300	600	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Zelené fazuľky	300	600	8-9
	Pokyny Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/ kukurica)	300	600	7½-8½
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Zmiešaná zelenina (čínsky štýl)	300	600	8-9
	Pokyny Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		

Sprievodca varením

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2-3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody - pozrite si tabuľku. Varte zakryté čo najkratšie – pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas (min.)
Brokolica	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Ružičková kapusta	250	800	5½-6½
	Pokyny Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Mrkvy	250	800	4½-5
	Pokyny Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Karfiol	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Pokyny Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Cukiny	250	800	3½-4
	Pokyny Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		

Jedlo	Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas (min.)
Baklažán	250	800	3½-4
	Pokyny Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Pór	250	800	4½-5
	Pokyny Pór nasekajte na hrubé plátky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Hríby	125 250	800	1½-2 3-3½
	Pokyny Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Cibule	250	800	5½-6
	Pokyny Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Papriky	250	800	4½-5
	Pokyny Papriku nakrájajte na malé plátky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Zemiaky	250 500	800	4-5 7½-8½
	Pokyny Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		
Kaleráb	250	800	5-5½
	Pokyny Kaleráb nakrájajte na malé kocky. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.		

Sprievodca varením

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté. Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo. Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

<table>
<tr><th>Jedlo</th><th>Veľkosť porcie (g)</th><th>Výkon (W)</th><th>Čas (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Biela ryža (predvarená)</td><td>250</td><td>800</td><td>16-17</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Pridajte 500 ml studenej vody. Podávajte po 5 minútach.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Hnedá ryža (predvarená)</td><td>250</td><td>800</td><td>21-22</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Pridajte 500 ml studenej vody. Podávajte po 5 minútach.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Zmiešaná ryža (ryža + divá ryža)</td><td>250</td><td>800</td><td>17-18</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Pridajte 500 ml studenej vody. Podávajte po 5 minútach.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Zmiešané zrná (ryža + obilie)</td><td>250</td><td>800</td><td>18-19</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Pridajte 400 ml studenej vody. Podávajte po 5 minútach.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Cestoviny</td><td>250</td><td>800</td><td>11-12</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Pridajte 1000 ml studenej vody. Podávajte po 5 minútach.</td></tr>
</table>

Prihrievanie

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky.

Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 800 W, zatiaľ čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.

Pomoc nájdete v tabuľkách.

Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.

Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.

Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

Prihrievanie kvapalín

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.

Sprievodca varením

Prihrievanie detskej stravy

Detská strava:

Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2 až 3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je 30 až 40 °C.

Detské mlieko:

Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania je pribl. 37 °C.

Poznámka:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

<table>
<tr><th>Jedlo</th><th>Veľkosť porcie</th><th>Výkon (W)</th><th>Čas (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Nápoje
(káva, čaj, voda)</td><td>150 ml (1 šálka)
250 ml (1 hrnček)</td><td>800</td><td>1-1½
1½-2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. 1-2 minúty nechajte odstáť.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Polievka
(chladená)</td><td>250 g</td><td>800</td><td>3-3½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte.
Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Dusené mäso
(chladené)</td><td>350 g</td><td>600</td><td>5½-6½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>Jedlo</th><th>Veľkosť porcie</th><th>Výkon (W)</th><th>Čas (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Cestoviny s omáčkou (chladené)</td><td>350 g</td><td>600</td><td>4½-5½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)</td><td>350 g</td><td>600</td><td>5-6</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Jedlo na tanieri (chladené)</td><td>350 g</td><td>600</td><td>5½-6½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.
Nechajte 3 minúty odstáť a podávajte.</td></tr>
</table>

Sprievodca varením

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Veľkosť porcie	Výkon (W)	Čas (s)
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600	30
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600	20
	Pokyny Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300	30-40 50 až 60
	Pokyny Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. Nechajte 2 až 3 minúty odstáť a podávajte.		

Rozmrazovanie

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.

Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.

Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas (min.)
Mäsa	Mleté mäso	250 500	180	6½-7½ 10-12
	Bravčové rezne	250	180	7½-8½
	Pokyny Položte mäso na tanier. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-30 minút a podávajte.			

Sprievodca varením

Jedlo		Veľkosť porcie (g)	Výkon (W)	Čas (min.)
Hydina	Kúsky kuraťa	500 (2 ks)	180	14½-15½
	Celé kura	800	180	28-30
	Pokyny Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 15-60 minút a podávajte.			
Ryba	Rybie prsty	200	180	6-7
	Celá ryba	400	180	12-13
	Pokyny Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obaľte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte odstáť 10-25 minút a podávajte.			
Ovocie	Bobuľové plody	250	180	6-7
	Pokyny Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom). Nechajte 5-10 minút odstáť a podávajte.			
Chlieb	Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	180	½-1 2-2½
	Hrianka/sendvič	250	180	4½-5
	Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500	180	8-10
	Pokyny Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! Nechajte 5-20 minút odstáť a podávajte.			

Gril

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie jedla. Predhriatie grilu na 3 až 5 minút zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

Mikrovlnný ohrev + Gril

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie.
Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy: 600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu:

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

Dôležitá poznámka:

Vždy, keď sa použije kombinovaný režim (mikrovlnné ohrievanie + gril), nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné postupy. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca varením

Sprievodca grilovaním pre čerstvé a mrazené potraviny

3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

DÔLEŽITÉ

Pri ich vyberaní používajte chňapky.

Jedlo	Veľkosť porcie	Režim	Čas varenia (1. strana) (min.)	Čas varenia (2. strana) (min.)
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Iba gril	6-8	4-5½
	Pokyny Plátky hrianok položte vedľa seba na vysoký stojan.			
Grilované paradajky	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	Mikrovlnný ohrev + Gril	(300 W + Gril) 4½-5½ 7-8	(Iba gril) 2-3
	Pokyny Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na vysoký stojan. Nechajte odstáť 2-3 minúty.			
Zapekané zemiaky	600 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 8-9	-
	Pokyny Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.			
Pečené jablká	1 jablko (pribl. 200 g) 2 jablká (pribl. 400 g)	300 W + Gril	4-4½ 6-7	-
	Pokyny Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.			

Jedlo	Veľkosť porcie	Režim	Čas varenia (1. strana) (min.)	Čas varenia (2. strana) (min.)
Kúsky kuraťa	450-500 g (2 ks)	300 W + Gril	10-12	12-13
	Pokyny Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť.			
Opekané kura	1200 g	Mikrovlnný ohrev + Gril	(450 W + Gril) 22-24	(300 W + Gril) 23-25
	Pokyny Potrite kura olejom a koreninami. Vložte dovnútra tanier vhodný do mikrovlnnej rúry a položte ho na otočný tanier. Po grilovaní nechajte 5 minút odstáť.			

Sprievodca varením

Tipy a triky

Roztápanie masla

Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.

Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

Roztápanie čokolády

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.

Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.

Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

Roztápanie kryštalizovaného medu

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.

Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

Roztápanie želatíny

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.

Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.

Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W. Po roztopení pomiešajte.

Varenie polevy/cukrovej polevy (na koláč a tortu)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody. Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 800 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

Varenie džemu

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s krytom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.

Varte zakryté 10-12 minút pri výkone 800 W.

Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

Varenie pudingu

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty s použitím 800 W.

Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

Opekanie rozpolených mandlí

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.

Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ minúty s použitím 600 W.

Nechajte 2 až 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

Riešenie problémov

Riešenie problémov

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Všeobecné		
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	Medzi tlačidlami sa môže nachádzať neznáma látka.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
	Pri dotykových modeloch: Na vonkajšej strane je vlhkosť.	Utrite vlhkosť z vonkajšej strany.
	Detský zámok je aktívny.	Deaktivujte detský zámok.
Čas sa nezobrazuje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Funkcia Eco (úspora energie) je nastavená.	Vypnite funkciu Eco.
Rúra nefunguje.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
	Bezpečnostný mechanizmus otvárania dvierok je pokrytý neznámou látkou.	Odstráňte ju a opakujte pokus.
Rúra sa počas používania zastaví.	Používateľ otvoril dvierka, aby prevrátil jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo **Start (Spustiť)**, aby sa prevádzka spustila.
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	Rúra bola zapnutá dlhšiu dobu.	Po varení v rámci dlhšieho časového intervalu nechajte rúru vychladnúť.
	Ventilátor nefunguje.	Počúvajte zvuk ventilátora.
	Pokúšate sa zapnúť rúru bez jedla.	Vložte do rúry jedlo.
	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prívodné výstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Používa sa niekoľko zástrčiek v tej istej zásuvke.	Určite len jednu zásuvku, ktorá sa bude pre rúru používať.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Rúra nemá výkon.	Nie je pripojené napájanie.	Skontrolujte, či je pripojené napájanie.
Počas používania počuť strieľanie a rúra nefunguje.	Tento zvuk môže spôsobovať varenie utesneného jedla alebo použitie nádoby s krytom.	Nepoužívajte uzavreté nádoby, pretože by mohli počas varenia z dôvodu rozpätia jedla vybuchnúť.
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	Rúra nemá k dispozícii dostatok miesta na vetranie.	V prednej a zadnej časti rúry sa nachádzajú prívodné výstupy/výstupy na odsávanie kvôli ventilácii. Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.
	Na vrchnej časti rúry sa nachádzajú predmety.	Odstráňte z vrchnej časti rúry všetky predmety.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	Medzi dvierkami a vnútornou časťou rúry uviazli zvyšky jedla.	Vyčistite rúru a potom otvorte dvierka.
Rúra nezohrieva.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Ohrievanie je slabé alebo pomalé.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Funkcia zohrievania nefunguje.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Funkcia rozmrazovania nefunguje.	Rúra nemusí fungovať, uvarilo sa príliš veľa jedla alebo sa použil nesprávny riad na varenie.	Vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry vodu a zapnite mikrovlnnú rúru na 1-2 minúty s cieľom skontrolovať, či sa voda ohrieva. Zmenšite množstvo jedla a spustite funkciu znovu. Použite nádobu na varenie s rovným dnom.
Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti.	Dvierka zostali otvorené dlhú dobu.	Vnútorné svetlo sa môže automaticky vypnúť v prípade, ak je zapnutá funkcia Eco (Eko). Zatvorte a znovu otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **Zrušiť**.
	Vnútorné svetlo je pokryté neznámou látkou.	Vyčistite vnútro rúry a skontrolujte znovu.
Počas varenia zaznie pípanie.	Ak sa používa funkcia Auto Cook (Automatické varenie), toto pípanie znamená, že počas rozmrazovania nastal čas prevrátiť jedlo.	Po prevrátení jedla stlačte znovu tlačidlo **Start (Spustiť)**, aby sa prevádzka spustila.
Rúra nie je vo vodorovnej polohe.	Rúra je nainštalovaná na nerovnom povrchu.	Skontrolujte, či je rúra nainštalovaná na rovnom, stabilnom povrchu.
Počas varenia vznikajú iskry.	Počas zapnutia rúry/funkcie rozmrazovania sa používajú kovové nádoby.	Nepoužívajte kovové nádoby.
Po pripojení napájania sa rúra okamžite zapne.	Dvierka nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka a skontrolujte znovu.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Z rúry vychádza elektrina.	Napájanie alebo zásuvka nie sú správne uzemnené.	Skontrolujte, či sú napájanie a zásuvka správne uzemnené.
Kvapká voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Cez štrbinu vo dverách uniká para.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
V rúre zostala voda.	V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejedná sa o poruchu rúry.	Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Jas vnútri rúry sa mení.	Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania podľa funkcie.	Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu. Nejedná sa o poruchu rúry.
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	Na vyvetranie rúry je ventilátor spustený ešte ďalšie 3 minúty po dokončení varenia.	Nejedná sa o poruchu rúry.
Stlačením tlačidla +30s sa spustí rúra.	K tomuto dôjde, keď rúra nie je zapnutá.	Mikrovlnná rúra je navrhnutá tak, aby sa spustila stlačením tlačidla **+30s**, keď nebola zapnutá.

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Tanier		
Tanier sa počas točenia vychyľuje z miesta alebo sa prestáva točiť.	Chýba valčekový krúžok alebo valčekový krúžok nie je nasadený správne.	Nasaďte valčekový krúžok a opakujte pokus.
Tanier sa počas točenia ťahá.	Valčekový krúžok nie je nasadený správne, vnútri je veľa jedla alebo je nádoba príliš veľká a dotýka sa vnútra mikrovlnnej rúry.	Upravte množstvo jedla a nepoužívajte nádoby, ktoré sú príliš veľké.
Tanier počas otáčania hrká a je hlučný.	Na spodnej časti rúry sú prichytené zvyšky jedla.	Odstráňte všetky zvyšky jedla, ktoré sa prichytili na spodnej strane rúry.
Gril		
Počas prevádzky vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2.-3. raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
	Jedlo je príliš blízko pri grile.	Umiestnite jedlo počas varenia do vhodnej vzdialenosti.
	Jedlo nie je správne pripravované a/alebo usporiadané.	Skontrolujte, či je jedlo správne pripravené a usporiadané.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Odstránenie problému
Rúra		
Rúra nezohrieva.	Dvierka sú otvorené.	Zatvorte dvierka a opakujte pokus.
Počas predhrievania vychádza dym.	Počas počiatočnej prevádzky môže pri prvom použití rúry vychádzať z ohrevných prvkov dym.	Nejedná sa o poruchu a ak rúru spustíte 2.-3. raz, malo by to prestať.
	Na ohrevných prvkoch sa nachádza jedlo.	Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevných prvkov.
Pri používaní rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	Používa sa plastový riad alebo riad na varenie, ktorý nie je odolný voči teplu.	Použite sklenený riad na varenie vhodný pre vysoké teploty.
Zvnútra rúry vychádza zápach.	Zvyšky jedla alebo plastu sa roztavili a prilepili sa vnútri.	Použite parnú funkciu a potom utrite vnútro suchou handrou. Môžete dnu vložiť plátok citróna a spustiť rúru, aby sa zápach odstránil rýchlejšie.
Rúra nevarí správne.	Dvierka rúry sa počas varenia často otvárajú.	Neotvárajte dvierka príliš často, ak nevaríte jedlá, ktoré treba prevracať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota klesne a to môže ovplyvniť výsledok varenia.
	Ovládacie prvky rúry nie sú správne nastavené.	Nastavte ovládacie prvky rúry správne a opakujte pokus.
	Gril alebo iné príslušenstvo nie sú správne vložené.	Vložte príslušenstvo správne.
	Používa sa nesprávny typ alebo veľkosť riadu na varenie.	Obnovte ovládacie prvky rúry alebo použite vhodný riad na varenie s plochým dnom.

POZNÁMKA

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.

Prečítajte si nasledujúce informácie;

- Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry
- Vaše záručné podmienky
- Jasný popis problému

Potom kontaktujte miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

Informačné kódy

<table>
<tr><th>Kontrolný kód</th><th>Príčina</th><th>Odstránenie problému</th></tr>
<tr><td>C-10</td><td>Treba skontrolovať senzor varenia.</td><td rowspan="2">Stlačte tlačidlo Stop/Cancel (Zastaviť/Zrušiť) a vykonajte úkon znovu. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu.
Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.</td></tr>
<tr><td>C-20</td><td>Treba skontrolovať teplotný senzor.</td></tr>
<tr><td>C-21</td><td>Teplotný senzor deteguje vyššiu teplotu ako nastavená teplota.</td><td>Vypnite mikrovlnnú rúru, aby vychladla, a opakujte pokus znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>Ovládacie tlačidlá sú stlačené viac ako 10 sekúnd.</td><td>Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Ak sa problém vyskytne znovu, vypnite mikrovlnnú rúru na viac ako 30 sekúnd a opakujte nastavenie znovu. Ak problém stále pretrváva, kontaktujte miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.</td></tr>
</table>

POZNÁMKA

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúra MG23J5133** značky Samsung je v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	MG23J5133**
Zdroj napájania	230 V ~ 50 Hz
Príkon Mikrovlnné ohrievanie Gril Maximálny výkon	 1200 W 1100 W 2300 W
Výstupný výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x V x H) Zvonku (vrátane rukoväti) Priestor rúry	 489 x 275 x 354 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrov
Hmotnosť Čistá	 Približne 13,5 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Technické údaje

Poznámky

Poznámky

Poznámky

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04328J-00

Mikrovlnná trouba

Uživatelská příručka

MG23J5133**



Obsah

Používání této uživatelské příručky

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato příručka obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

V této uživatelské příručce se používají následující symboly:

VAROVÁNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážné zranění nebo smrt**.

UPOZORNĚNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

POZNÁMKA

Praktické rady, doporučení a informace, které pomáhají uživatelům při zacházení s výrobkem.

Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.

TATO BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ JE TŘEBA BEZPODMÍNEČNĚ DODRŽOVAT.

PŘED POUŽITÍM TROUBY JE TŘEBA POSTUPOVAT PODLE NÁSLEDUJÍCÍCH POKYNŮ.

Týká se pouze režimu mikrovlnné trouby

VAROVÁNÍ: Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník.

VAROVÁNÍ: Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ: Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi.

Tento spotřebič je určen k použití pouze v domácnosti, nikoli například:

- v kuchyňkách pro zaměstnance obchodů, kanceláří a v dalším pracovním prostředí;
- na farmách;
- pro klienty hotelů, motelů a v podobném prostředí obytného typu;
- v penziónech.

VAROVÁNÍ: Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití.

Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ: Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem.

Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože nádoby by mohly vzplanout.

Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru.

Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny.

VAROVÁNÍ: V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

VAROVÁNÍ: Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin.

Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech.

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe.

Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby.

Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu.

Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.

Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici (jako volně stojící), neměla by být umístěna ve skříňce.

Bezpečnostní pokyny

Pouze režim trouby – volitelně

VAROVÁNÍ: Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty.

Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.

VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nesmí se používat parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají.

Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles.

Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.

Obecné bezpečnostní pokyny

⚠ VAROVÁNÍ

Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.

Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše.

Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy.

Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda.

Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty.

V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu.

Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama.

Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.

Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům.

Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla.

Bezpečnostní pokyny

K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe.

Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku.

Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory.

Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem.

Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko.

Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou.

Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty.

Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy.

Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby.

Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.

VAROVÁNÍ: Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí.

Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:

- Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.
- Zakryjte jej čistým suchým obvazem.
- Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko.

Nedávejte plech nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit prasknutí nebo poškození plechu nebo roštu.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje. Mohlo by dojít k náhlému překypění horké tekutiny.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod.

Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.

Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu.

Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení.

K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla.

Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod.

Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí.

Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení.

Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté alespoň na 20 sekund odstavte.

Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou.

Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu. Mikrovlnná trouba se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne na 30 minut. Doporučujeme ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby.

Troubu instalujte tak, aby byl dodržen požadavek na volný prostor kolem ní uvedený v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby)

Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Bezpečnostní pokyny

Bezpečnostní opatření zabraňující nadměrnému vystavení mikrovlnné energii. (týká se pouze režimu mikrovlnné trouby)

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

A. Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

B. Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

C. Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:

1) Dvířka (ohnutá)

2) Závěsy dvířek (nalomené nebo uvolněné)

3) Těsnění dvířek a povrch těsnicích ploch

D. Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky a/nebo poškození nebo ztrátu příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:

A. Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.

B. Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

- Tento spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Výstrahy a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují popis všech podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.

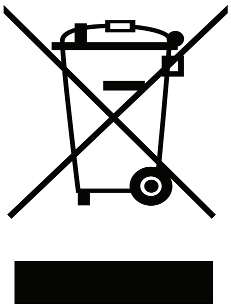
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Definice výrobní skupiny

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

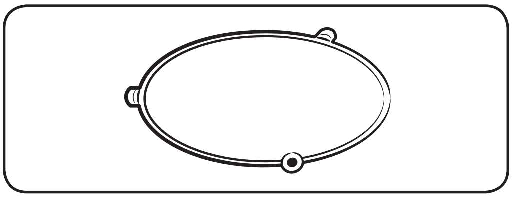
Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Umístění a zapojení

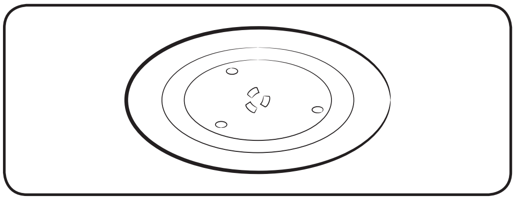
Příslušenství

V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.



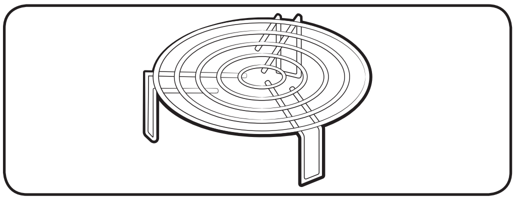
1. **Otočný kruh,** který je třeba vložit do středu trouby.

   Účel: Otočný kruh slouží jako podpora otočného talíře.



2. **Otočný talíř,** který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.

   Účel: Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze jej snadno vyjmout a vyčistit.



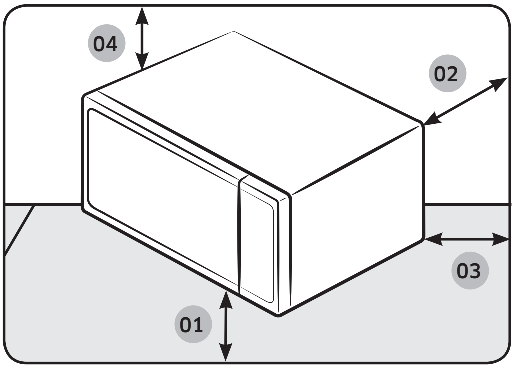
3. **Grilovací rošt,** který se pokládá na otočný talíř.

   Účel: Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

NESPOUŠTĚJTE žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.

Místo instalace



01 85 cm od podlahy

02 10 cm za

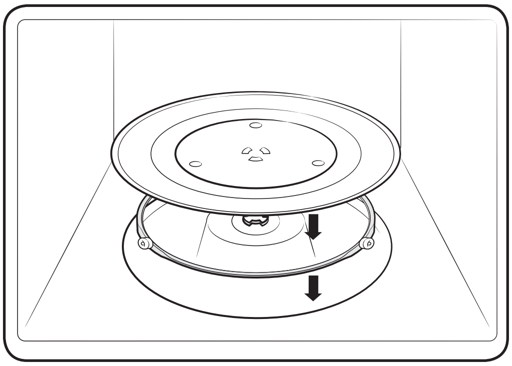
03 10 cm po straně

04 20 cm nahoře

- Zvolte plochý, rovný povrch přibližně 85 cm nad podlahou. Plocha musí udržet hmotnost trouby.
- Zajistěte prostor pro ventilaci, minimálně 10 cm od zadní stěny a obou bočních stěn a 20 cm shora.
- Neinstalujte troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle další mikrovlnné trouby či topného tělesa.
- Dodržujte specifikace napájení trouby. Pokud potřebujete použít prodlužovací kabel, použijte pouze schválený typ.
- Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

Umístění a zapojení

Otočný talíř



Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály. Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.

Údržba

Mytí

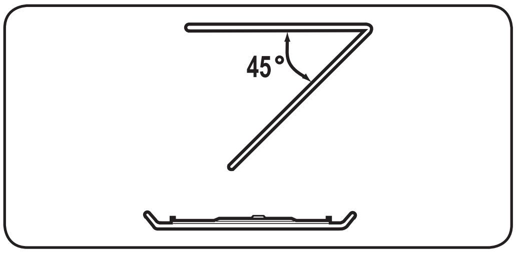
Pravidelně troubu čistěte, abyste zabránili usazování nečistot na troubě a uvnitř ní. Věnujte také zvláštní pozornost dvířkům, těsnění dvířek, otočnému talíři a otočnému kruhu (pouze u příslušných modelů).

Pokud se dvířka neotevírají či nezavírají hladce, nejprve zkontrolujte, zda na těsnění dvířek nejsou nánosy nečistot. K vyčištění vnitřních a vnějších stěn trouby používejte měkký hadřík a mýdlovou vodu. Povrch řádně opláchněte a osušte.

Postup odstranění těžko odstranitelných páchnoucích nečistot z vnitřku trouby

1. Do prázdné trouby vložte doprostřed otočného talíře hrnek zředěné citronové šťávy.
2. Pusťte po dobu 10 minut vyhřívání trouby na maximální výkon.
3. Po skončení tohoto cyklu počkejte, až trouba vychladne. Poté otevřete dvířka a vyčistěte vnitřní prostor trouby.

Postup čištění vnitřku trouby s výklopným topným tělesem



Před čištěním horní části vnitřního prostoru trouby sklopte dolů horní topné těleso o 45°, viz obrázek. To usnadní čištění horní části. Po dokončení čištění vraťte horní topné těleso do původní polohy.

Údržba

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Udržujte dvířka a těsnění dvířek v čistotě a zajistěte, aby se dvířka otevírala a zavírala hladce. Jinak může dojít ke zkrácení životnosti trouby.
- Dávejte pozor, abyste nerozlili vodu na ventilační otvory trouby.
- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní ani chemické prostředky.
- Po každém použití trouby počkejte, až trouba vychladne, a potom vyčistěte vnitřní prostor trouby neagresivním čisticím prostředkem.

Výměna (oprava)

▲ VAROVÁNÍ

Tato trouba uvnitř neobsahuje žádné díly demontovatelné uživatelem. Nepokoušejte se sami vyměnit díly či opravovat troubu.

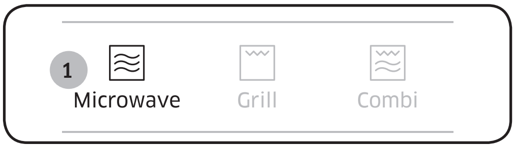
- Pokud nastane problém se závěsy, těsněním nebo dvířky, požádejte o pomoc kvalifikovaného technika nebo místní servisní středisko společnosti Samsung.
- Pokud chcete vyměnit žárovku, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung. Nevyměňujte ji sami.
- Pokud nastane problém s vnějším pláštěm trouby, nejprve odpojte napájecí kabel ze zásuvky a poté se obraťte na místní servisní středisko společnosti Samsung.

Péče o troubu při jejím dlouhodobém nepoužívání

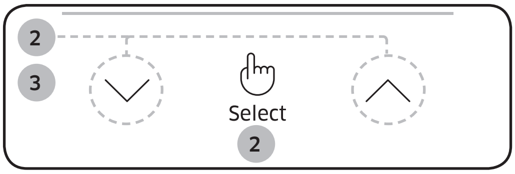
- Pokud nebudete troubu po delší dobu používat, odpojte napájecí kabel ze zásuvky a umístěte troubu na suché místo, kde se nepráší. Nahromadění prachu a vlhkosti uvnitř trouby může negativně ovlivnit její vlastnosti.

Stručné a přehledné pokyny

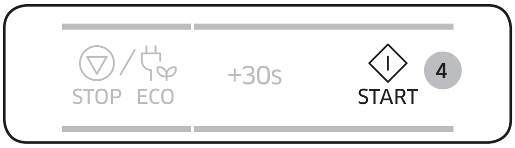
Když chcete něco uvařit:



1. Vložte pokrm do trouby.
   Stisknutím tlačítka **Microwave (Mikrovlnný režim)** spustíte vaření.



2. Opakovaně stiskněte tlačítko **nahoru/dolů**, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)**.
3. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** nastavte dobu vaření.

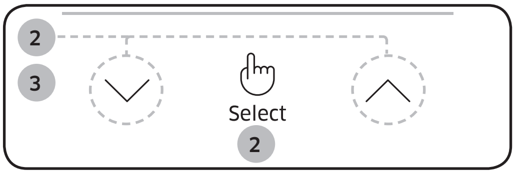


4. Stiskněte tlačítko **START**.
   Výsledek: Začne vaření. Po uvaření pokrmu 4krát zazní zvukový signál.

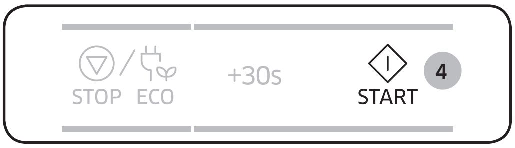
Chcete-li automaticky rozmrazit silně zmraženou potravinu.



1. Vložte mraženou potravinu do trouby.
   Stiskněte tlačítko **Power Defrost (Rozmrazování)**.

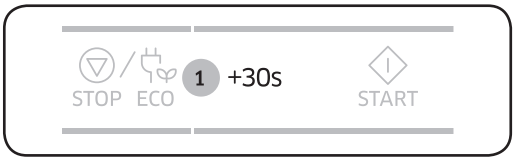


2. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** nastavte kategorii vaření. Stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)** nastavte požadovanou hodnotu.
3. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** vyberte hmotnost.



4. Stiskněte tlačítko **START**.

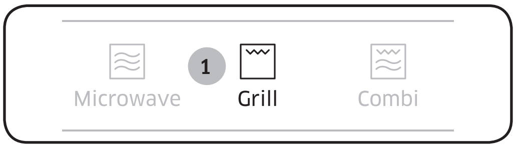
Chcete-li přidat dalších 30 sekund.



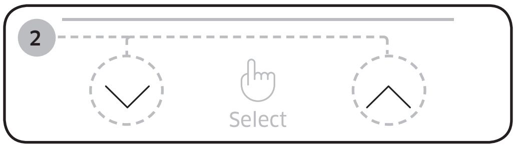
Ponechte pokrm v troubě.
Jednou nebo opakovaně stiskněte tlačítko **+30s**. Každým stisknutím přidáte dalších 30 sekund. Stiskněte tlačítko **START**.

Stručné a přehledné pokyny

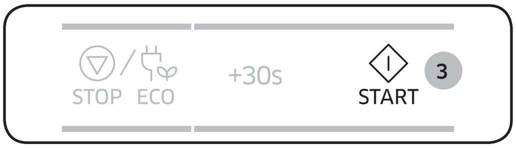
Chcete-li pokrm grilovat:



1. Stiskněte tlačítko **Grill (Grilování)**.



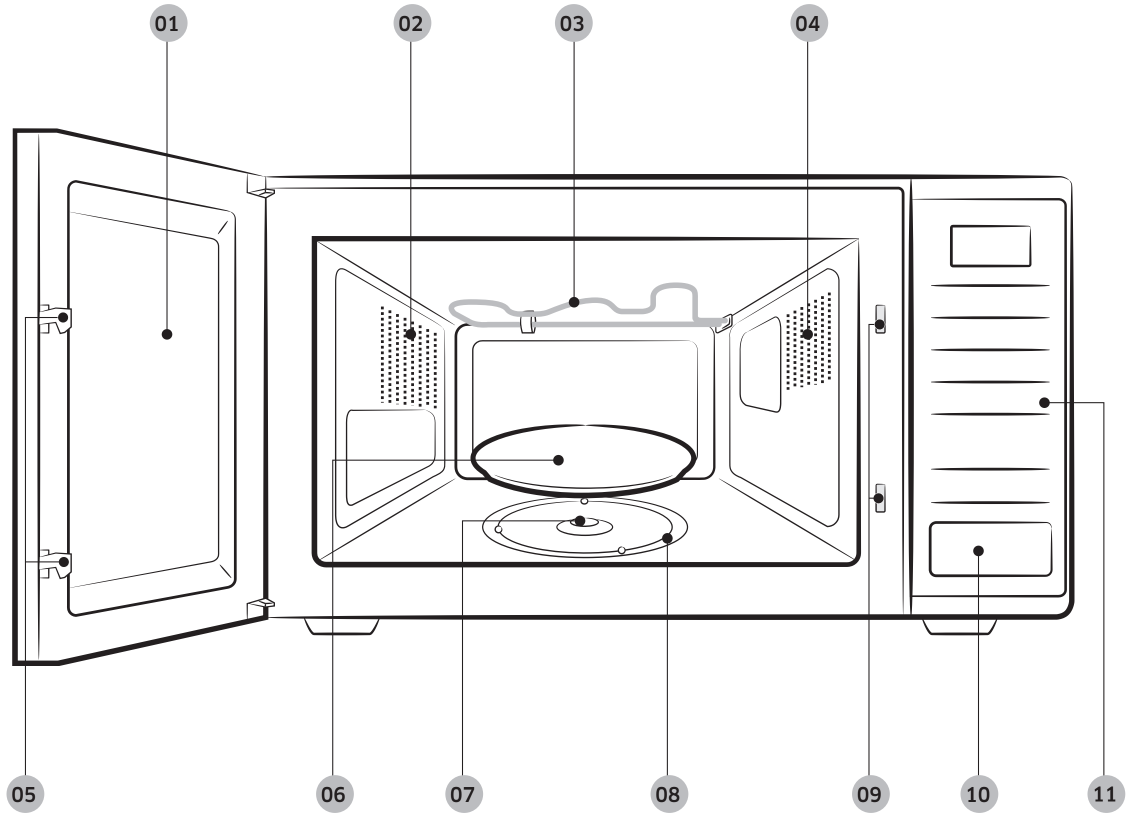
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **nahoru/dolů** vyberte dobu vaření.



3. Stiskněte tlačítko **START**.

Funkce trouby

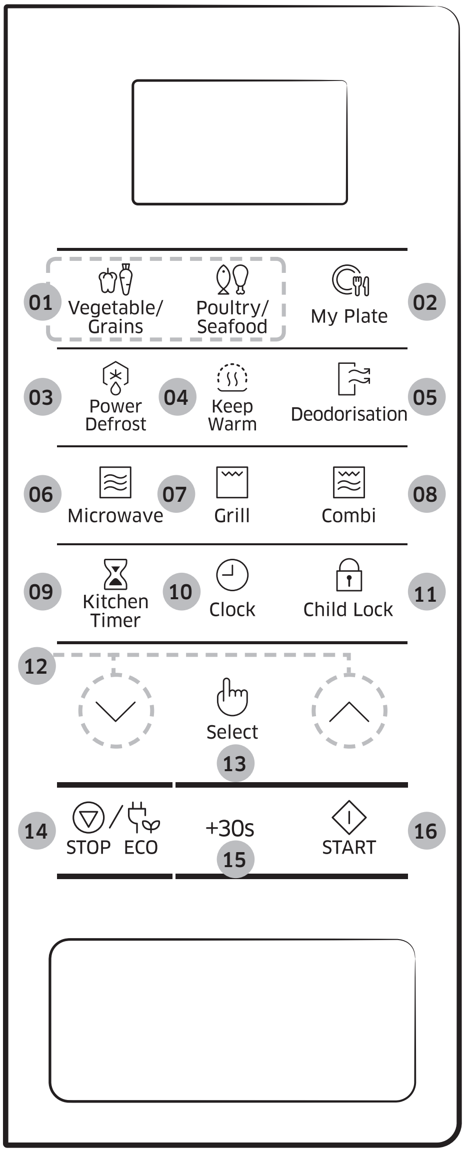
Trouba



01 Dvířka	**02** Ventilační otvory	**03** Topné těleso
04 Světlo	**05** Západky dvířek	**06** Otočný talíř
07 Spojka	**08** Otočný kruh	**09** Otvory bezpečnostního zámku
10 Tlačítko pro otevření dvířek	**11** Ovládací panel	

Funkce trouby

Ovládací panel



01 Výběr zdravého vaření

02 Výběr Můj talíř

03 Tlačítko Automatické rozmrazování

04 Tlačítko Udržování teploty

05 Tlačítko Odstranění pachu

06 Tlačítko Mikrovlnný režim

07 Tlačítko Režim grilování

08 Tlačítko Kombinovaný režim

09 Tlačítko časovače

10 Nastavení hodin

11 Tlačítko Dětská pojistka

12 Tlačítko nahoru/dolů
(doba vaření, hmotnost a velikost porce)

13 Tlačítko Vybrat

14 Tlačítko Stop / Úsporný režim

15 Tlačítko +30s

16 Tlačítko Start

Používání trouby

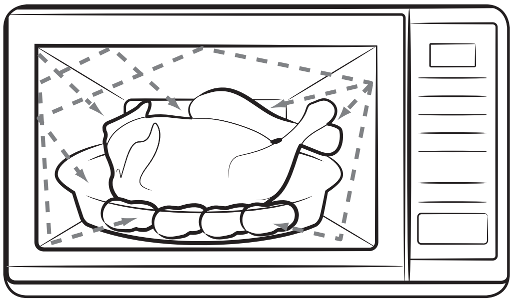
Princip funkce mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by měnily tvar nebo barvu.

Mikrovlnnou troubu lze použít k těmto činnostem:

- Rozmrazování (ruční a automatické)
- Vaření
- Ohřev

Princip vaření.



1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí, protože se pokrm otáčí na otočném talíři. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrm pohltí mikrovlny asi do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - Množství a hustota
   - Obsah vody
   - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo nikoli)

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

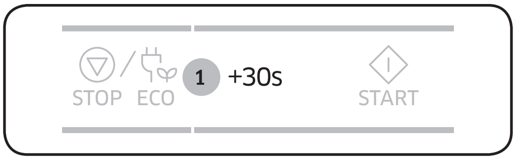
Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím následující:

- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejná teplota v celém pokrmu.

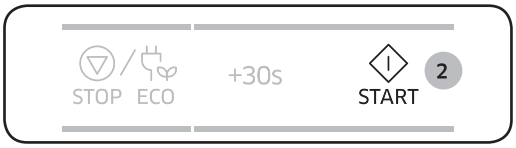
Používání trouby

Kontrola správného chodu trouby

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně.
Otevřete dvířka trouby a umístěte na otočný talíř sklenici vody. Poté zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **+30s** a nastavte čas na 4 až 5 minut příslušným počtem stisknutí tlačítka **+30s**.



2. Stiskněte tlačítko **START**.

   Výsledek: Trouba bude ohřívat vodu po dobu 4 až 5 minut. Poté by se voda měla vařit.

POZNÁMKA

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální stupeň, voda se začne vařit po delší době.

Nastavení času

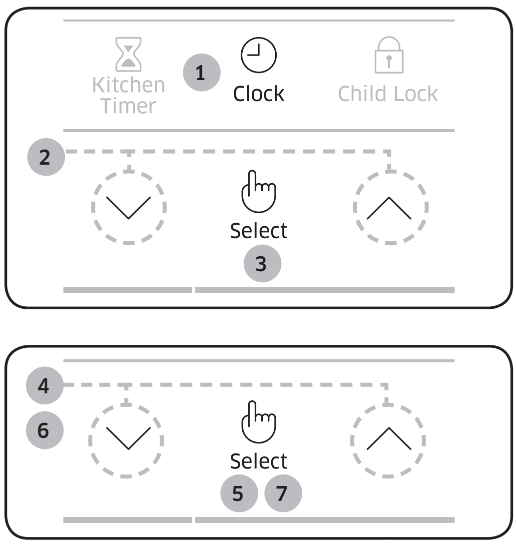
Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „88:88“ a potom „12:00“.

Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

POZNÁMKA

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.



1. Stiskněte tlačítko **Clock (Hodiny)**.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **nahoru/dolů** nastavte typ zobrazení času. (12hodinové nebo 24hodinové)
3. Stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)** nastavení dokončíte.
4. Opakovaným stisknutím tlačítka **nahoru/dolů** nastavte hodinu.
5. Stiskněte tlačítko **Select (Vybrat)**.
6. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** nastavte minuty.
7. Jakmile bude zobrazen správný čas, stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)** hodiny spusťte.

   Výsledek: Čas se zobrazuje vždy, když troubu právě nepoužíváte.

Používání trouby

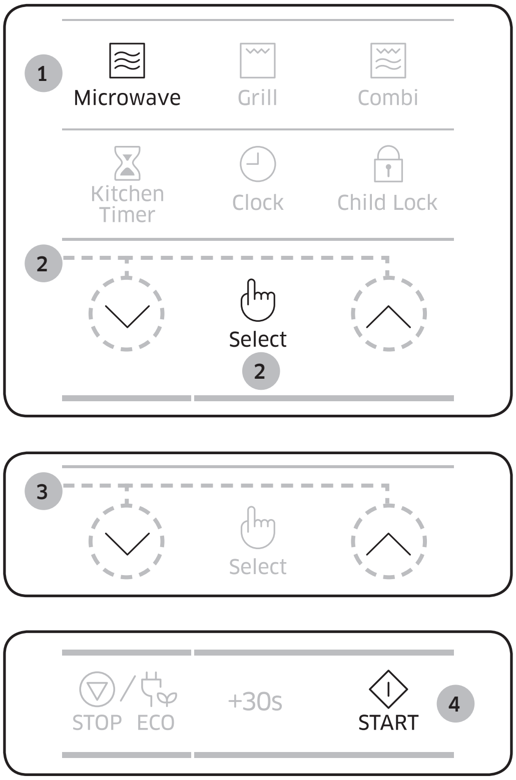
Vaření/Ohřev

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka. Nikdy nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.



1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný režim)**.

   Výsledek: Zobrazí se následující údaje: (mikrovlnný režim)

2. Opakovaně stiskněte tlačítko **nahoru/dolů**, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)**.
   - Pokud výkonový stupeň nenastavíte do 5 sekund, automaticky se změní na fázi nastavení doby vaření.

3. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** nastavte dobu vaření.

   Výsledek: Zobrazí se doba vaření.

4. Stiskněte tlačítko **START**.

   Výsledek: Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet. Spustí se vaření a po jeho dokončení:
   - Čtyřikrát zazní zvukový signál a blikne symbol „End“ (Konec). Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Výkonové stupně

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

Výkonový stupeň	Výkon
VYSOKÝ	800 W
STŘEDNĚ VYSOKÝ	600 W
STŘEDNÍ	450 W
STŘEDNĚ NÍZKÝ	300 W
ROZMRAZOVÁNÍ	180 W
NÍZKÝ	100 W

POZNÁMKA

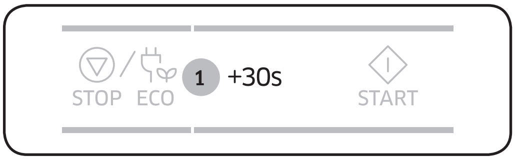
Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.

POZNÁMKA

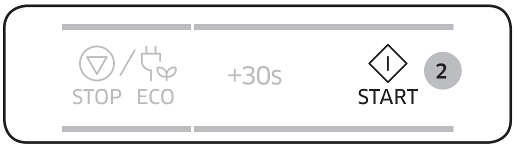
Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

Nastavení doby vaření

Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **+30s** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund.



1. Každým stisknutím tlačítka **+30s** přidáte 30 sekund.



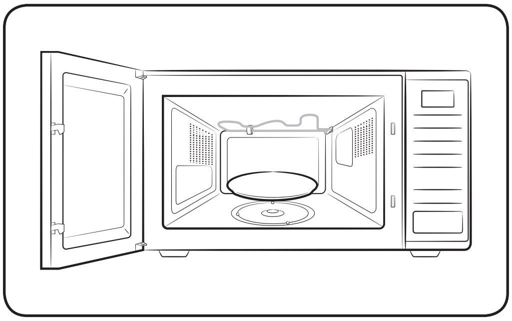
2. Stiskněte tlačítko **START**.

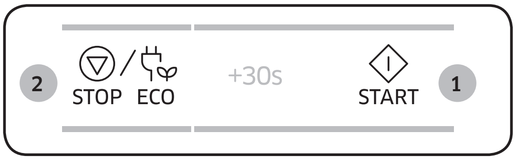
Používání trouby

Používání trouby

Zastavení vaření

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.





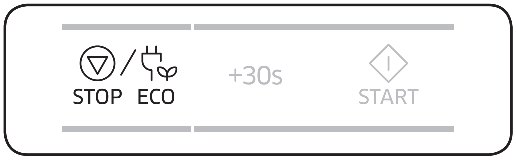
1. Dočasné zastavení:
   Otevřete dvířka.
   Výsledek: Vaření se zastaví. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a opětovným stisknutím tlačítka **START**.
2. Chcete-li činnost zcela zastavit:
   Stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**.
   Výsledek: Vaření se zastaví. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**.

POZNÁMKA

Před zahájením vaření je možné zrušit veškerá nastavení, stačí stisknout tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**.

Nastavení režimu úspory energie

Trouba je vybavena režimem úspory energie.



- Stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**.

  Výsledek: Displej se vypne.
- Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**. Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití.

POZNÁMKA

Funkce automatické úspory energie

Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny.
Jsou-li dvířka trouby otevřená, po 5 minutách dojde k vypnutí světla.

Používání trouby

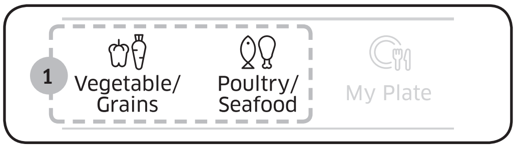
Používání funkce Zdravé vaření

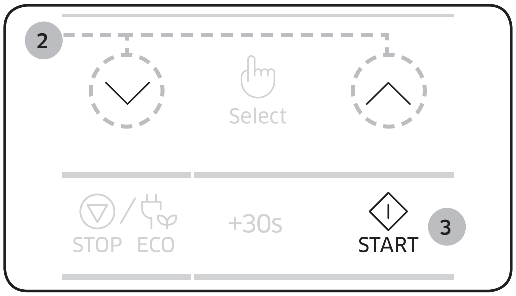
Funkce **Zdravé vaření** obsahuje 20 předprogramovaných dob vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.





1. Stiskněte tlačítko **Zdravé vaření**.
2. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** vyberte typ pokrmu, který vaříte.
   Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

   Výsledek: Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.
   - Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Pokyny k funkci zdravého vaření

1. Zelenina/obiloviny

Kód/Potravina		Hmotnost porce (g)	Pokyny
1	Růžičky brokolice	250	Omyjte a očistěte čerstvou brokolici a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
2	Plátky mrkve	250	Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejné plátky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
3	Zelené fazolky	250	Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4	Špenát	150	Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
5	Kukuřičné klasy	250	Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
6	Oloupané brambory	250	Omyjte a oloupejte brambory. Pak je nakrájejte na kousky stejné velikosti. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45 až 60 ml (3 až 4 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Nechte 2 až 3 minuty odstát.

Používání trouby

Kód/Potravina		Hmotnost porce (g)	Pokyny
7	Hnědá rýže	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát.
8	Celozrnné makaróny	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 500 ml vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte odstát 1 minutu.
9	Merlík	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát.
10	Bulgur	125	Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát.
11	Zapékaná zelenina	500	Vložte zeleninu, například předvařené plátky brambor, nakrájenou cuketu, rajčata a omáčku do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Navrch nasypte strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.
12	Grilovaná rajčata	400	Opláchněte a očistěte rajčata, nakrájejte na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypte strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát.

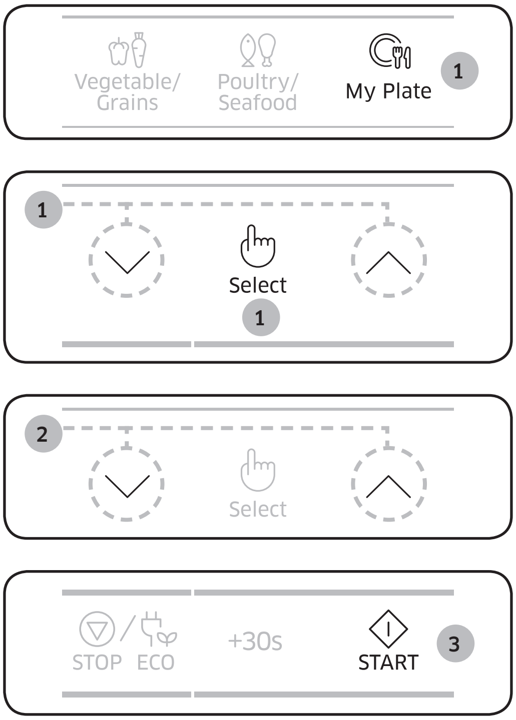
2. Drůbež / plody moře

Kód/Potravina		Hmotnost porce (g)	Pokyny
1	Kuřecí prsa	300	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.
2	Krůtí prsa	300	Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.
3	Čerstvé rybí filety	300	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
4	Čerstvé filety z lososa	300	Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
5	Čerstvé krevety	250	Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát.
6	Čerstvý pstruh	200	Položte 2 čerstvé celé ryby do žáruvzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžíci citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte odstát 2 minuty.
7	Pečené ryby	200	Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minut odstát.
8	Grilované steaky z lososa	300	Rozložte rybí steaky rovnoměrně na horní rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte odstát 2 minuty.

Používání trouby

Používání funkce Můj talíř

Funkce **Můj talíř** obsahuje dvě předprogramované doby vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň.
Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** můžete nastavit počet porcí.
Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **My Plate (Můj talíř)**. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** vyberte typ pokrmu, který vaříte. Stiskněte tlačítko **Select (Vybrat)**.
   1) Hotové pokrmy (chlazené)
   2) Vegetariánské jídlo (chlazené)
2. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** vyberte velikost porce. (Viz tabulka na následující straně.)
3. Stiskněte tlačítko **START**.
   Výsledek: Začne vaření. Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Pokyny k použití funkce Můj talíř

V následující tabulce jsou uvedeny programy automatického ohřevu, množství a příslušné pokyny pro funkci Můj talíř. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii.

Kód/Potravina		Hmotnost porce (g)	Pokyny
1	Chlazený hotový pokrm	300 až 350 400 až 450	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát.
2	Chlazený vegetariánský pokrm	300 až 350 400 až 450	Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou). Nechte 2 až 3 minuty odstát.

Používání trouby

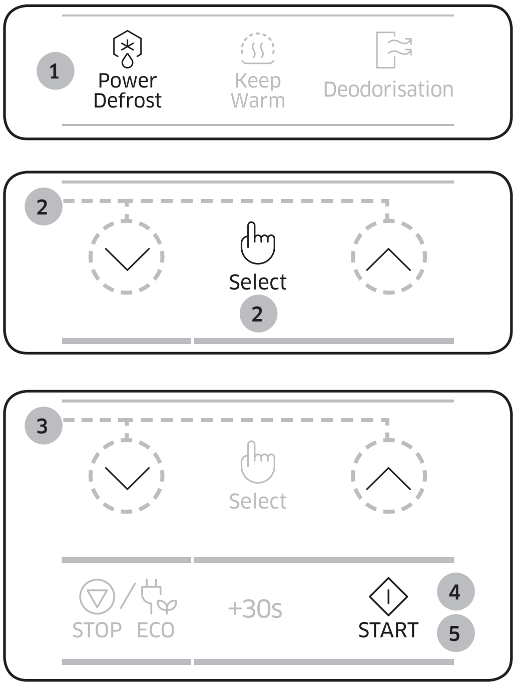
Použití funkce Rozmrazování

Funkce **Rozmrazování** umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby, chleba a koláče. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

POZNÁMKA

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Otevřete dvířka. Položte pokrm do středu otočného talíře. Zavřete dvířka.



1. Stiskněte tlačítko **Power Defrost (Rozmrazování)**.
2. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** vyberte typ pokrmu, který vaříte. Popis různých předprogramovaných nastavení je uveden v tabulce na další straně. V tomto okamžiku vyberte typ pokrmu stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)**.
3. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** vyberte velikost porce.
4. Stiskněte tlačítko **START**.

   Výsledek:
   - Spustí se rozmrazování.
   - Během rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost otočit potravinu.
5. Dalším stisknutím tlačítka **START** pokračujte v rozmrazování.

   Výsledek: Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Pokyny k rozmrazování

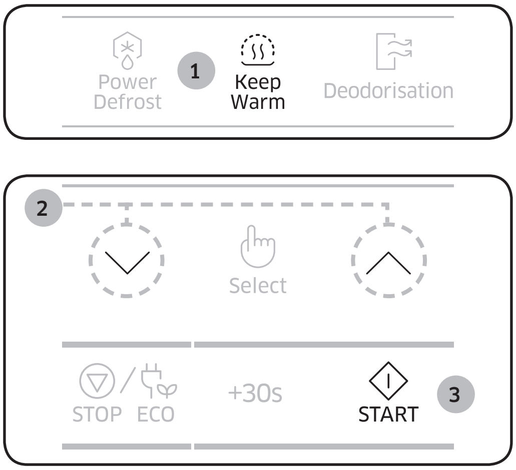
V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci Power Defrost (Rozmrazování). Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

Kód/Potravina		Hmotnost porce (g)	Pokyny
1	Maso	200 až 1500	Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 20 až 60 minut odstát.
2	Drůbež	200 až 1500	Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 20 až 60 minut odstát.
3	Ryby	200 až 1500	Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé. Nechte 20 až 50 minut odstát.
4	Chléb nebo koláč	125 až 625	Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, tvarohový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením. Nechte 5 až 20 minut odstát.

Používání trouby

Používání funkcí udržování teploty

Funkce **Udržování teploty** udržují pokrm horký až do jeho podávání.
Tuto funkci používejte k zachování teploty pokrmu, dokud nebudete připraveni ho podávat.
Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** můžete vybrat teplotu ohřívání, horkou nebo mírnou.



1. Stiskněte tlačítko **Keep Warm (Udržování teploty)**.
2. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** vyberte teplotu ohřívání.
   1. Horká
   2. Mírná
3. Stiskněte tlačítko **START**.
   Výsledek: Pokrm se začne vařit podle zvoleného programu.
   - Po skončení vaření se ozve zvukový signál a 4x zabliká nápis „End (Konec)“. Poté se bude ozývat zvukový signál jednou za minutu.

Doporučená nabídka pro režim udržování teploty

1. Horká	Lasagne, polévka, zapékané těstoviny, dušené maso se zeleninou, pizza, steak (zcela propečený), slanina, pokrmy z ryb, suché koláčky
2. Mírná	Koláč, chléb, pokrmy s vejci, steak (jemně nebo středně propečený)

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Nepoužívejte tuto funkci k ohřívání studených pokrmů. Tyto programy slouží k udržování teploty u právě připravených pokrmů.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Nedoporučujeme udržovat pokrm teplý příliš dlouho (déle než 1 hodinu), protože tím pokračuje jeho vaření. Teplé jídlo se rychleji kazí.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

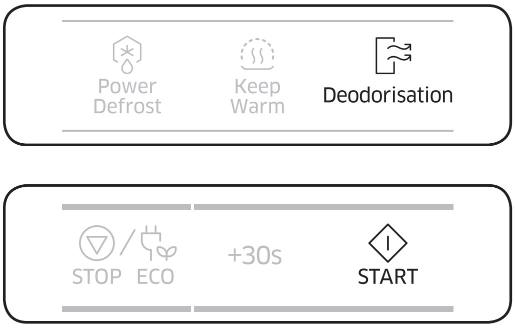
Nepřikrývejte je poklicí ani fólií.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání pokrmu z trouby použijte chňapky.

Používání funkce odstranění pachu

Tuto funkci použijte po přípravě aromatických pokrmů nebo pokud je uvnitř trouby mnoho kouře. Nejprve vyčistěte vnitřní prostor trouby.



Po dokončení čištění stiskněte tlačítko **Deodorisation (Odstranění pachu)** a pak stiskněte tlačítko **START**. Jakmile bude hotovo, ozve se čtyřikrát zvukový signál.

POZNÁMKA

Doba odstraňování pachu je nastavena na 5 minut. Každým stisknutím tlačítka **+30s** se tato doba prodlouží o 30 sekund.

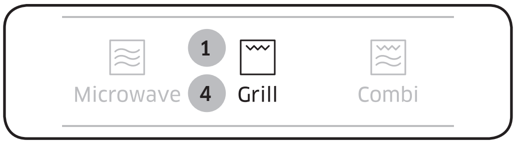
POZNÁMKA

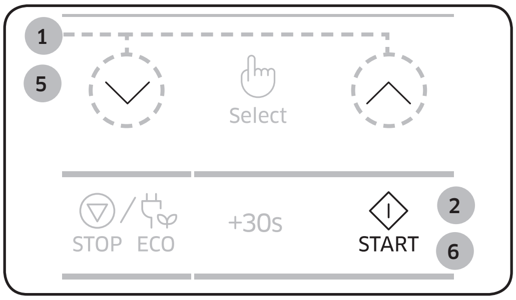
Maximální doba odstraňování pachu je 15 minut.

Používání trouby

Grilování

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.
K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.





1. Stisknutím tlačítka **Grill (Režim grilování)** a nastavením doby předehřívání pomocí tlačítka **nahoru/dolů** předehřejte gril na požadovanou teplotu.
2. Stiskněte tlačítko **START**.
3. Jakmile bude předehřívání dokončeno, otevřete dvířka a položte jídlo na rošt. Zavřete dvířka.
4. Stiskněte tlačítko **Grill (Režim grilování)**.
5. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** nastavte dobu grilování. Maximální doba grilování je 60 minut.
6. Stiskněte tlačítko **START**.

   Výsledek: Grilování se spustí. Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

POZNÁMKA

Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím.

Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

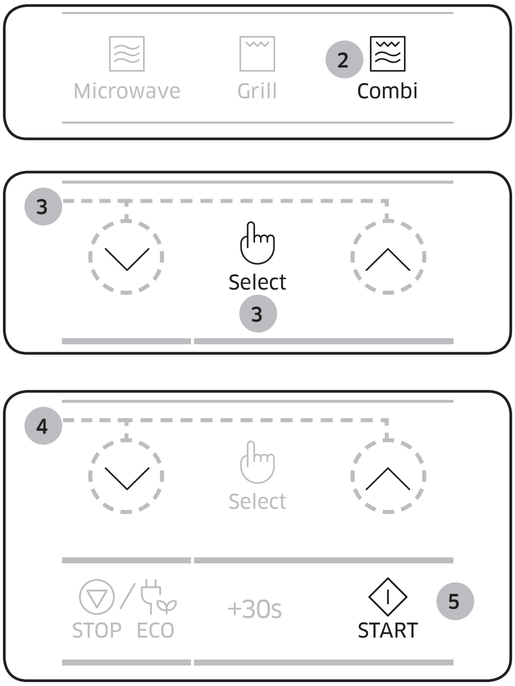
Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

VŽDY používejte pouze nádobí vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

VŽDY používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.

1. Otevřete dvířka trouby.
   Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka.
2. Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**.
3. Opakovaně stiskněte tlačítko **nahoru/dolů**, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím tlačítka **Select (Vybrat)**.
4. Pomocí tlačítka **nahoru/dolů** nastavte dobu vaření. Maximální doba kombinovaného režimu je 60 minut.
5. Stiskněte tlačítko **START**.

   Výsledek: Zahájí se kombinované vaření. Po dokončení vaření:
   1) 4krát zazní zvukový signál.
   2) Signál upozorňující na konec grilování zazní třikrát (jednou za minutu).
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

POZNÁMKA

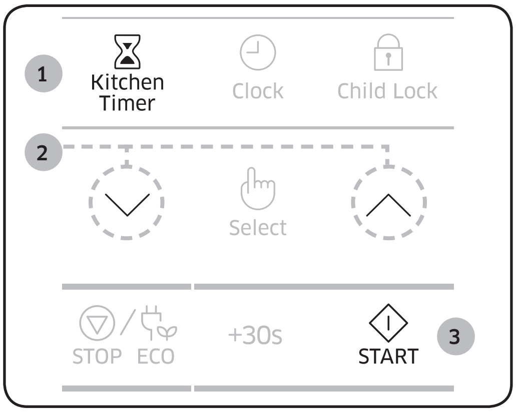
Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

Používání trouby

Nastavení doby odstavení

Funkci kuchyňského časovače lze použít k nastavení automatické doby odstavení (bez mikrovlnného vaření).

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



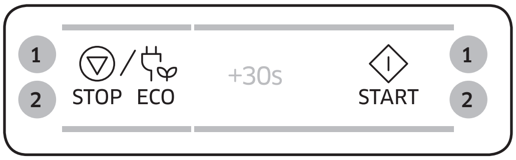
1. Stiskněte tlačítko **Kitchen Timer (Kuchyňský časovač)**.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka **nahoru/dolů** vyberte dobu odstání.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

   Výsledek: Spustí se doba odstavení. Po dokončení vaření:

   - Čtyřikrát zazní zvukový signál.
   - Znovu se zobrazí aktuální čas.

Vypnutí zvukového signálu

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.



1. Stiskněte současně tlačítka **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)** a **START**.

   Výsledek: Trouba přestane vydávat zvukový signál při každém stisknutí tlačítka.

   - Zobrazí se následující údaj.

2. Zvukový signál lze znovu zapnout opětovným současným stisknutím tlačítek **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)** a **START**.

   Výsledek: Trouba bude vydávat zvukový signál při každém stisknutí tlačítka.

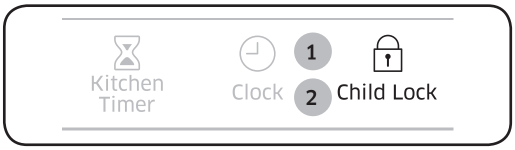
   - Zobrazí se následující údaj.

Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu můžete kdykoli uzamknout.



1. Na 3 sekundy stiskněte tlačítko **Child Lock (Dětská pojistka)**.

   Výsledek:
   - Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).
   - Na displeji se zobrazí „L“.

2. Troubu lze odemknout opět současným stisknutím tlačítka **Child Lock (Dětská pojistka)**.

   Výsledek: Poté můžete troubu normálně používat.

MG23J5133AM_EO_DE68-04328J-00_CS_V2.indd 43 2015-06-13 11:04:14

Pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.

Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.

V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

Nádobí		Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Popis
Alobal		✓✗	Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku.
Opékací talíř		✓	Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut.
Čínský porcelán a keramika		✓	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu		✓	V těchto nádobách jsou baleny některé mražené potraviny.
Balení potravin rychlého občerstvení	Polystyrénové kelímky	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit.
	Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
	Recyklovaný papír nebo kovové lemy	✗	Může způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo	Stolní nádobí do trouby	✓	Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení.
	Jemné skleněné nádobí	✓	Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit.
	Zavařovací sklenice	✓	Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání.

<table>
<tr><th colspan="2">Nádobí</th><th>Bezpečné pro mikrovlnné trouby</th><th>Popis</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Kovy</td><td>Nádobí</td><td>✗</td><td rowspan="2">Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár.</td></tr>
<tr><td>Uzávěry sáčků do mrazničky</td><td>✗</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Papír</td><td>Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky</td><td>✓</td><td>Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti.</td></tr>
<tr><td>Recyklovaný papír</td><td>✗</td><td>Může způsobit vznik elektrického oblouku.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Plasty</td><td>Nádoby</td><td>✓</td><td>Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty.</td></tr>
<tr><td>Potravinová fólie</td><td>✓</td><td>Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára.</td></tr>
<tr><td>Sáčky do mrazničky</td><td>✓✗</td><td>Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Voskový papír nebo papír odolný proti tukům</td><td>✓</td><td>Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání.</td></tr>
</table>

✓: Doporučené ✓✗: Buďte opatrní ✗: Nebezpečné

Pokyny pro přípravu pokrmů

Mikrovlny

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.

Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

Vaření

Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokáží proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:

Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce.

Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

Zakrývání během vaření

Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrm lze zakrýt například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

Doby odstavení

Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem.

Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.

Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Výkon (W)	Doba (min)
Špenát	150	600	4½ až 5½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Brokolice	300	600	9 až 10
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Hrášek	300	600	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Zelené fazolky	300	600	8 až 9
	Pokyny Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (mrkev, hrášek, kukuřice)	300	600	7½ až 8½
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Míchaná zelenina (na čínský způsob)	300	600	8 až 9
	Pokyny Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Výkon (W)	Doba (min)
Brokolice	250 500	800	4 až 4½ 7 až 7½
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Růžičková kapusta	250	800	5½ až 6½
	Pokyny Přidejte 60 až 75 ml (5 až 6 polévkových lžic) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Mrkev	250	800	4½ až 5
	Pokyny Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Květák	250 500	800	5 až 5½ 8½ až 9
	Pokyny Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Cuketa	250	800	3½ až 4
	Pokyny Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Lilek	250	800	3½ až 4
	Pokyny Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžící citrónové šťávy. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Výkon (W)	Doba (min)
Pórek	250	800	4½ až 5
	Pokyny Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Žampióny	125 250	800	1½ až 2 3 až 3½
	Pokyny Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Cibule	250	800	5½ až 6
	Pokyny Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pepř	250	800	4½ až 5
	Pokyny Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Brambory	250 500	800	4 až 5 7½ až 8½
	Pokyny Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Řepa	250	800	5 až 5½
	Pokyny Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

Rýže: Použijte velkou skleněnou varnou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté. Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo. Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte velkou skleněnou varnou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

Pokrm	Hmotnost porce (g)	Výkon (W)	Doba (min)
Bílá rýže (předvařená)	250	800	16 až 17
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Podávejte po 5 minutách.		
Hnědá rýže (předvařená)	250	800	21 až 22
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Podávejte po 5 minutách.		
míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250	800	17 až 18
	Pokyny Přidejte 500 ml studené vody. Podávejte po 5 minutách.		
Míchané obiloviny (rýže + obiloviny)	250	800	18 až 19
	Pokyny Přidejte 400 ml studené vody. Podávejte po 5 minutách.		
Těstoviny	250	800	11 až 12
	Pokyny Přidejte 1 000 ml studené vody. Podávejte po 5 minutách.		

Ohřev

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě.

Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

Uspořádání a zakrytí

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

Výkonové stupně a míchání

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Pokyny naleznete v tabulce.

Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin. Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

Doby ohřevu a odstavení

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

Ohřev tekutin

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Ohřev dětské výživy

Dětská výživa:

Vyklopte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučovaná teplota pro podávání je 30 až 40 °C.

Kojenecké mléko:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučovaná teplota podávání je přibližně 37 °C.

Poznámka:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám. Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

<table>
<tr><th>Pokrm</th><th>Velikost porce</th><th>Výkon (W)</th><th>Doba (min)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Nápoje
(káva, čaj, voda)</td><td>150 ml (1 šálek)
250 ml (1 hrnek)</td><td>800</td><td>1 až 1½
1½ až 2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Polévka
(chlazená)</td><td>250 g</td><td>800</td><td>3 až 3½</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři nebo hluboké keramické míse. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.</td></tr>
</table>

Pokrm	Velikost porce	Výkon (W)	Doba (min)
Dušený pokrm (chlazený)	350 g	600	5½ až 6½
	Pokyny Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.		
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600	4½ až 5½
	Pokyny Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600	5 až 6
	Pokyny Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		
Pokrm na talíři (chlazený)	350 g	600	5½ až 6½
	Pokyny Pokrm tvořený 2 až 3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte odstát 3 minuty a poté můžete podávat.		

Pokyny pro přípravu pokrmů

Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

<table>
<tr><th>Pokrm</th><th>Velikost porce</th><th>Výkon (W)</th><th>Čas (s)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Dětská výživa
(zelenina + maso)</td><td>190 g</td><td>600</td><td>30</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Dětská kaše
(obiloviny + mléko + ovoce)</td><td>190 g</td><td>600</td><td>20</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Nalijte potravu do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Kojenecké mléko</td><td>100 ml
200 ml</td><td>300</td><td>30 až 40
50 až 60</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pokyny
Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte odstát 2 až 3 minuty a poté můžete podávat.</td></tr>
</table>

MG23J5133AM_EO_DE68-04328J-00_CS_V2.indd 54 2015-06-13 11:04:14

Rozmrazování

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.

Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.

Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky. Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.

Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.

Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.

Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

Tip: Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě –18 až –20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

<table>
<tr><th colspan="2">Pokrm</th><th>Hmotnost porce (g)</th><th>Výkon (W)</th><th>Doba (min)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Maso</td><td>Mleté maso

Vepřové steaky</td><td>250
500
250</td><td>180

180</td><td>6½ až 7½
10 až 12
7½ až 8½</td></tr>
<tr><td colspan="4">Pokyny
Položte maso na otočný talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Nechte odstát 15 až 30 minut a poté můžete podávat.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Drůbež</td><td>Kuřecí kousky
Celé kuře</td><td>500 (2 ks)
800</td><td>180
180</td><td>14½ až 15½
28 až 30</td></tr>
<tr><td colspan="4">Pokyny
Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte!
Nechte odstát 15 až 60 minut a poté můžete podávat.</td></tr>
</table>

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokrm		Hmotnost porce (g)	Výkon (W)	Doba (min)
Ryby	Rybí filety	200	180	6 až 7
	Celé ryby	400	180	12 až 13
	Pokyny Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Tenké části filet a ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 10 až 25 minut a poté můžete podávat.			
Ovoce	Bobulovité ovoce	250	180	6 až 7
	Pokyny Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte odstát 5 až 10 minut a poté můžete podávat.			
Pečivo	Dalamánky (po cca 50 g)	2 ks 4 ks	180	½ až 1 2 až 2½
	Toasty nebo sendviče	250	180	4½ až 5
	Německý chléb (pšeničná + žitná mouka)	500	180	8 až 10
	Pokyny Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte odstát 5 až 20 minut a poté můžete podávat.			

Gril

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3 až 5 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

Nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné ke grilování:

Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na horní rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

Mikrovlnný ohřev + grilování

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče.
Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:

Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

Důležitá poznámka:

Nezapomeňte, že v kombinovaném režimu vaření (mikrovlny + grilování) je třeba potraviny položit na horní rošt, pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce. Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro přípravu pokrmů

Pokyny pro grilování čerstvých a mražených potravin

Předehřívejte gril 3 minuty pomocí funkce grilování.

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

☛ DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Při vyjímání z trouby použijte chňapky.

Pokrm	Velikost porce	Režim	Doba vaření (1. strana) (min)	Doba vaření (2. strana) (min)
Toasty	4 ks (každý 25 g)	Pouze gril	6 až 8	4 až 5½
	Pokyny Položte toastové plátky vedle sebe na horní rošt.			
Grilovaná rajčata	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	Mikrovlnný ohřev + grilování	(300 W + grilování) 4½ až 5½ 7 až 8	(pouze grilování) 2 až 3
	Pokyny Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Uložte na horní rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené brambory	600 g 500 g	600 W + grilování	4½ až 5½ 8 až 9	-
	Pokyny Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na horní rošt, stranou řezu ke grilu.			
Pečená jablka	1 jablko (přibl. 200 g) 2 jablka (přibl. 400 g)	300 W + gril	4 až 4½ 6 až 7	-
	Pokyny Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte misku přímo na dolní rošt.			

Pokrm	Velikost porce	Režim	Doba vaření (1. strana) (min)	Doba vaření (2. strana) (min)
Kuřecí kousky	450 až 500 g (2 ks)	300 W + gril	10 až 12	12 až 13
	Pokyny Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na horní rošt. Po grilování je nechte 2 až 3 minuty odstát.			
Pečené kuře	1 200 g	Mikrovlnný ohřev + grilování	(450 W + grilování) 22 až 24	(300 W + grilování) 23 až 25
	Pokyny Potřete kuře olejem a kořením. Vložte na talíř vhodný do trouby a položte na otočný talíř. Po grilování nechte 5 minut odstát.			

Pokyny pro přípravu pokrmů

Nápady a tipy

Rozpouštění másla

Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem.

Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

Rozpouštění čokolády

Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.

Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.

Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Rozpouštění krystalizovaného medu

Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.

Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

Rozpouštění želatiny

Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.

Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla.

Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.

Příprava polevy/želatiny (na dorty a koláče)

Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody. Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

Vaření marmelády

Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.

Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W.

Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

Vaření pudinku

Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W.

Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

Opékání mandlových plátků

Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.

Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.

Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Odstraňování problémů

Odstraňování problémů

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

Problém	Příčina	Akce
Obecné		
Tlačítka nelze řádně stisknout.	Mezi tlačítka se mohla dostat cizí látka.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	U dotykových modelů: Na vnějším povrchu je vlhkost.	Otřete vlhkost z vnějšího povrchu.
	Je aktivována dětská pojistka.	Deaktivujte dětskou pojistku.
Nezobrazuje se čas.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Je zapnuta funkce Eco (úspora energie).	Vypněte funkci Eco.
Trouba nefunguje.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
	Bezpečnostní mechanismus otvírání dvířek je pokryt cizí látkou.	Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
Trouba se za provozu sama vypne.	Uživatel otevřel dvířka, aby mohl obrátit připravovaný pokrm.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko **Start**, čímž spustíte provoz trouby.
Za provozu se vypne napájení.	Trouba vařila po velmi dlouhou dobu.	Po velmi dlouho trvajícím vaření nechte troubu vychladnout.
	Chladicí ventilátor nefunguje.	Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	Pokusili jste se spustit troubu, aniž by byl uvnitř nějaký pokrm.	Vložte pokrm do trouby.
	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	V jedné zásuvce se používá několik zástrček napájecích kabelů.	Vyhraďte jednu zásuvku, která se bude používat pouze pro troubu.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Není napájení trouby.	Není přiváděno napájení.	Ujistěte se, zda je přiváděno napájení.
Za chodu trouby se ozývají zvuky bouchání a trouba nefunguje.	Zvuky bouchání mohou být způsobeny vařením hermeticky uzavřeného pokrmu nebo použitím nádoby s poklicí.	Nepoužívejte utěsněné nádoby, neboť mohou během vaření explodovat z důvodu zvětšení objemu obsahu.
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	Trouba nemá dostatečný prostor pro ventilaci.	Na přední a zadní straně trouby jsou sací/odváděcí otvory sloužící pro ventilaci. Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	Na troubě jsou položené předměty.	Odstraňte z horní plochy trouby veškeré předměty.
Dvířka nelze řádně otevřít.	Mezi dvířky a vnitřkem trouby jsou zachyceny zbytky pokrmů.	Vyčistěte troubu a poté otevřete dvířka.
Trouba netopí.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Ohřívání funguje slabě nebo pomalu.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.

Problém	Příčina	Akce
Nefunguje funkce zahřívání.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Nefunguje funkce rozmrazování.	Je možné, že trouba nefunguje, vaří se přílišné množství pokrmu nebo se používá nesprávné nádobí.	Nalijte jeden hrnek vody do nádoby vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě a spusťte na 1 až 2 minuty mikrovlnný ohřev, čímž zkontrolujete, zda se voda ohřála. Zmenšete množství pokrmu a spusťte znovu funkci. Použijte nádobu na vaření s plochým dnem.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	Dvířka byla ponechána po dlouhou dobu otevřená.	Vnitřní osvětlení se mohlo automaticky vypnout při spuštění funkce Eco. Zavřete a znovu otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **Cancel (Zrušit)**.
	Vnitřní osvětlení je pokryto cizí látkou.	Vyčistěte vnitřek trouby a zkontrolujte to znovu.
Při vaření se ozývá pípání.	Pokud používáte funkci automatického vaření, toto pípání značí, že nastal čas k obrácení pokrmu během jeho rozmrazování.	Po obrácení pokrmu stiskněte opět tlačítko **Start**, čímž spustíte provoz trouby.
Trouba není ve vodorovné poloze.	Trouba je instalována na nerovném povrchu.	Zajistěte instalování trouby na rovném a stabilním povrchu.
Při vaření se objevují jiskry.	Při funkcích trouby/rozmrazování se používají kovové nádoby.	Nepoužívejte kovové nádoby.
Při připojení napájení se trouba ihned uvede do provozu.	Dvířka nejsou řádně uzavřená.	Zavřete dvířka a zkontrolujte to znovu.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Z trouby probíjí elektrický proud.	Napájení nebo zásuvka nejsou řádně uzemněny.	Ujistěte se, že napájení a zásuvka jsou řádně uzemněny.
Odkapává voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Škvírou ve dvířkách vystupuje pára.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
V troubě zůstala voda.	V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o závadu trouby.	Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Jas uvnitř trouby se mění.	Jas se mění v závislosti na změnách výstupního výkonu závisejícího na spuštěné funkci.	Změny výstupního výkonu během vaření nejsou známkou závady. Nejedná se o závadu trouby.
Vaření skončilo, ale chladicí ventilátor stále běží.	Za účelem ventilace trouby chladicí ventilátor nadále běží ještě asi 3 minuty po skončení vaření.	Nejedná se o závadu trouby.
Při stisknutí tlačítka +30s se spustí provoz trouby.	Dojde k tomu, jestliže trouba nebyla v provozu.	Mikrovlnná trouba je zkonstruována tak, aby se zapnula stisknutím tlačítka +30s, jestliže předtím nebyla v provozu.

Problém	Příčina	Akce
Otočný talíř		
Při otáčení se otočný talíř vychýlí ze svého místa nebo se přestane otáčet.	V troubě není otočný kruh nebo není správně nasazen.	Instalujte otočný kruh a zkuste to znovu.
Otočný talíř při otáčení uvázne.	Otočný kruh není správně nasazen, v troubě je příliš mnoho pokrmu nebo je nádoba příliš velká a dotýká se vnitřku mikrovlnné trouby.	Upravte množství pokrmu a nepoužívejte příliš velkou nádobu.
Otočný talíř při otáčení drnčí a je hlučný.	Ke dnu trouby jsou přilepeny zbytky pokrmů.	Odstraňte veškeré zbytky pokrmů přilepené ke dnu trouby.
Gril		
Za provozu z trouby vychází kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustat.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
	Pokrm je příliš blízko ke grilu.	Při vaření umístěte pokrm do vhodné vzdálenosti.
	Pokrm není správně připraven a/nebo uspořádán.	Zajistěte, aby byl pokrm správně připraven a uspořádán.

Odstraňování problémů

Problém	Příčina	Akce
Trouba		
Trouba netopí.	Dvířka jsou otevřená.	Zavřete dvířka a zkuste to znovu.
Během předehřívání vychází z trouby kouř.	Při prvním použití trouby může z topných těles vystupovat kouř.	Nejedná se o závadu. Po 2 až 3 použitích trouby by tento jev měl ustat.
	Na topných tělesech je jídlo.	Nechte troubu vychladnout a poté odstraňte jídlo z topných těles.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	Bylo použito plastové nádobí nebo nádobí, které není odolné vůči teplotám.	Používejte skleněné nádobí vhodné pro vysoké teploty.
Z vnitřku trouby vychází nepříjemný zápach.	Roztavily se zbytky pokrmů nebo plastu a přilepily se k vnitřku trouby.	Použijte funkci páry a poté otřete povrch suchým hadříkem. Pro rychlejší odstranění zápachu můžete do trouby dát plátek citronu a spustit ji.
Trouba nevaří správně.	Během vaření často otevíráte dvířka trouby.	Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
	Ovládací prvky trouby nejsou správně nastaveny.	Nastavte správně ovládací prvky trouby a zkuste to znovu.
	Gril nebo jiné příslušenství nejsou správně vloženy.	Vložte správně příslušenství.
	Používá se chybný typ nebo rozměr nádobí.	Nastavte znovu ovládací prvky trouby nebo použijte vhodné nádobí s plochým dnem.

POZNÁMKA

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické servisní středisko společnosti Samsung.

Připravte si prosím následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle na zadní části trouby
- Podrobné informace o záruce
- Srozumitelný popis problému

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

Informační kódy

Kontrolní kód	Příčina	Akce
C-10	Je nutné zkontrolovat snímač vaření.	Stiskněte tlačítko Stop/Cancel (Stop/Zrušit) a uveďte znovu do činnosti. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.
C-20	Je nutné zkontrolovat snímač teploty.	
C-21	Snímač teploty zjistil vyšší teplotu, než jaká je nastavena.	Vypněte mikrovlnnou troubu, aby se výrobek ochladil, a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.
C-d0	Ovládací tlačítka jsou stisknuta po dobu delší než 10 sekund.	Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Pokud se problém znovu objeví, vypněte na nejméně 30 sekund mikrovlnnou troubu a pokuste se znovu o nastavení. Pokud se problém znovu vyskytne, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

POZNÁMKA

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické servisní středisko společnosti Samsung.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouba Samsung MG23J5133** odpovídá níže uvedeným technologickým parametrům.

Model	MG23J5133**
Zdroj napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie Mikrovlnný režim Gril Maximální výkon	 1200 W 1100 W 2300 W
Výstupní výkon	100 W / 800 W (IEC-705)
Provozní frekvence	2450 MHz
Rozměry (Š x V x H) Vnější (včetně držadla) Vnitřní prostor trouby	 489 x 275 x 354 mm 330 x 211 x 324 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost Čistá	 Přibližně 13,5 kg
Úroveň hluku	42 dBA

Poznámka

Poznámka

Poznámka

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

MÁTE DOTAZY NEBO PŘIPOMÍNKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04328J-00

Microwave oven

User manual

MG23J5133**



Contents

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MG23J5133AM_EO_DE68-04328J-00_EN_V2.indd 4 6/13/2015 1:15:06 PM

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

Safety instructions

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Safety instructions

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Safety instructions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)

2) door hinges (broken or loose)

3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.

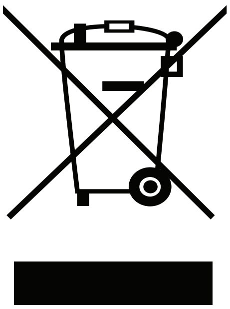
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Product group definition

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

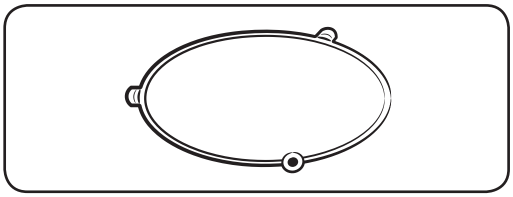
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Installation

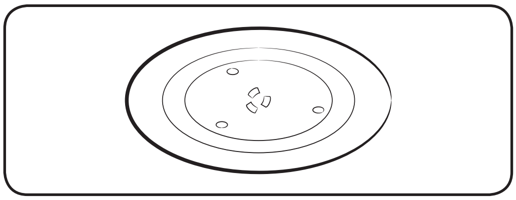
Accessories

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



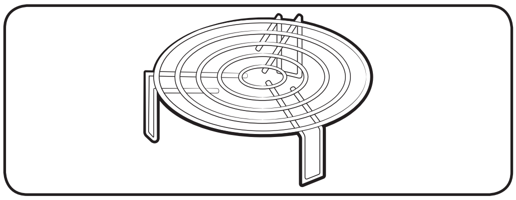
1. **Roller ring,** to be placed in the centre of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



2. **Turntable,** to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



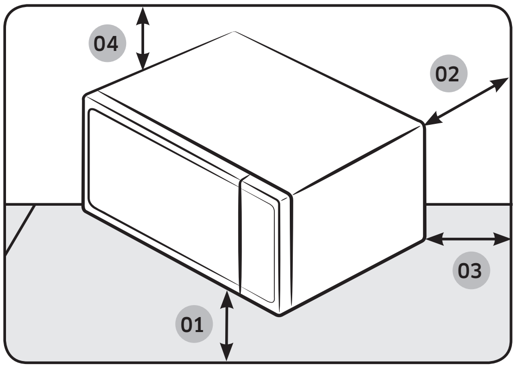
3. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.

☛ **IMPORTANT**

DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Installation site



01 85 cm of the floor

02 10 cm behind

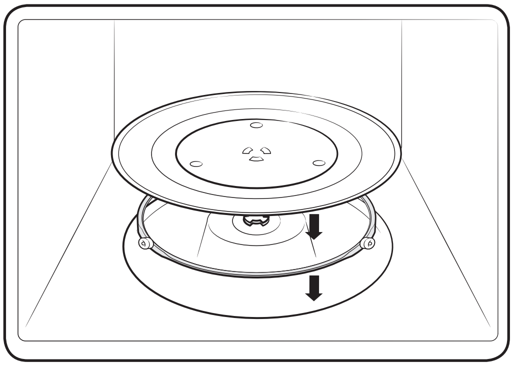
03 10 cm on the side

04 20 cm above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Installation

Turntable



Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

Maintenance

Cleaning

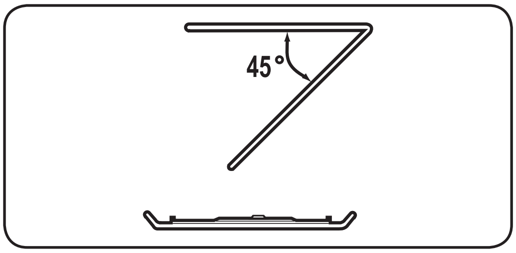
Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

Maintenance

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

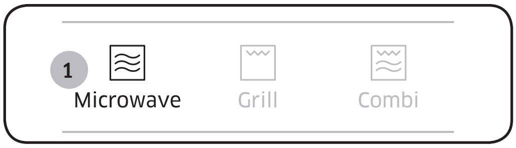
- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

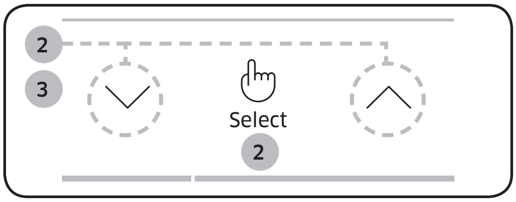
- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Quick look-up guide

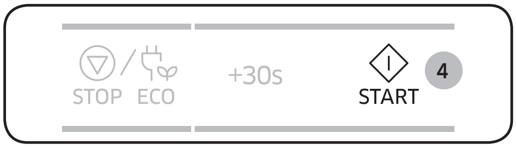
If you want to cook some food.



1. Place the food in the oven.
   Press the **Microwave** button to start cooking.



2. Press the **Up/Down** button until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level.
3. Set the cooking time by pressing the **Up/Down** button.

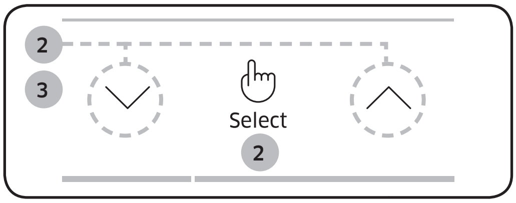


4. Press the **START** button.
   Result: Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over.

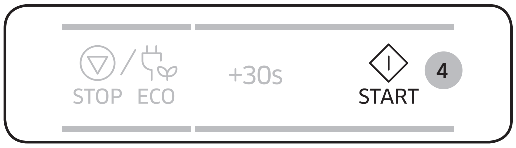
If you want to auto power defrost some food.



1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** button.

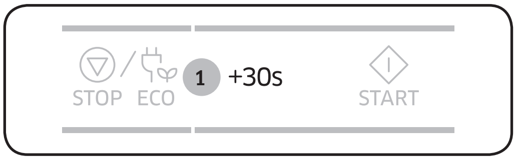


2. Set the cooking category by pressing the **Up/Down** button. Press the **Select** button to set desired.
3. Select the weight by pressing the **Up/Down** button.



4. Press the **START** button.

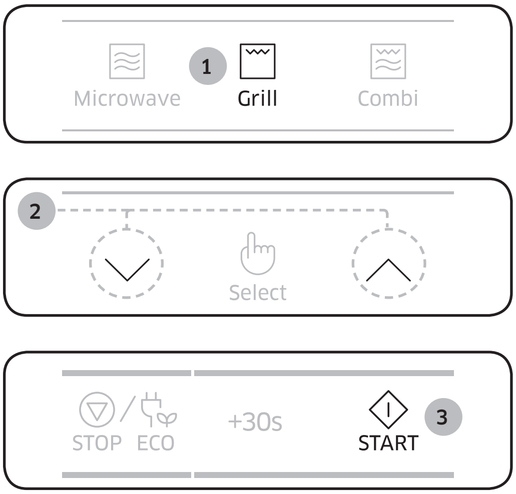
If you want to add extra 30 seconds.



Leave the food in the oven.
Press the **+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.
Press the **START** button.

Quick look-up guide

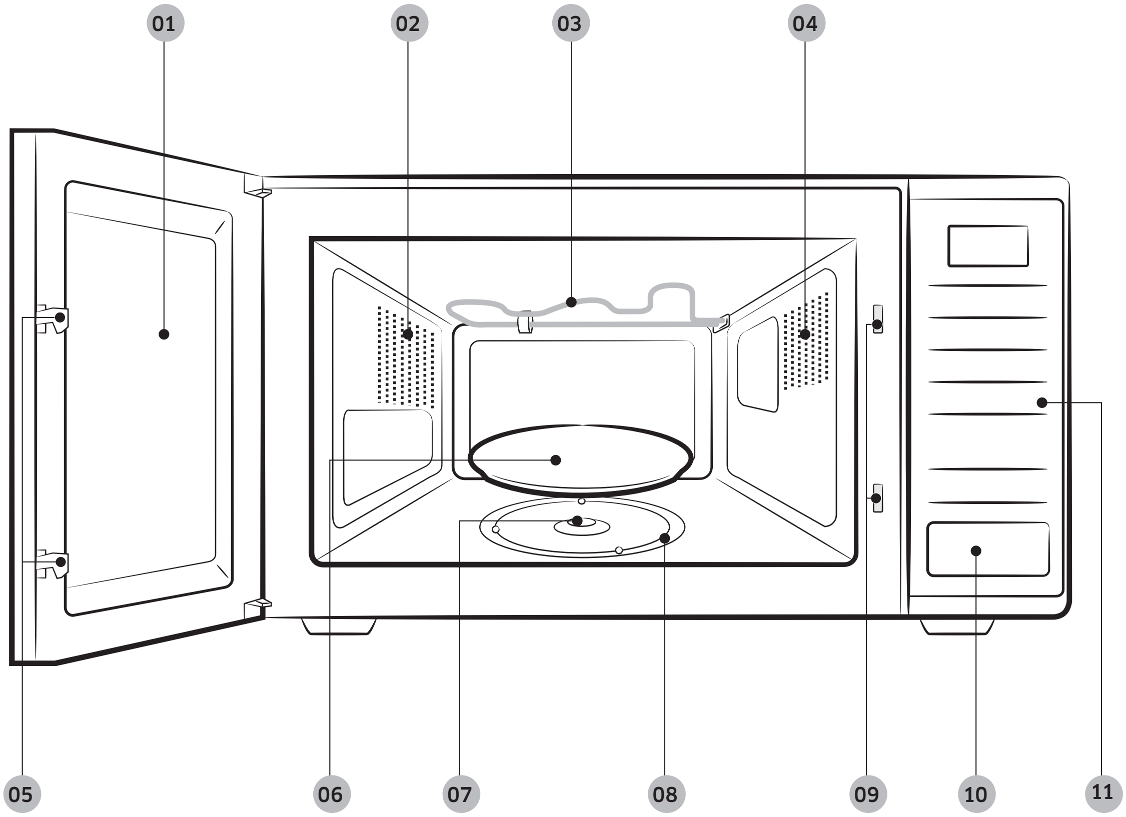
If you want to grill some food.



1. Press the **Grill** button.
2. Select the cooking time by pressing the **Up/Down** button.
3. Press the **START** button.

Oven features

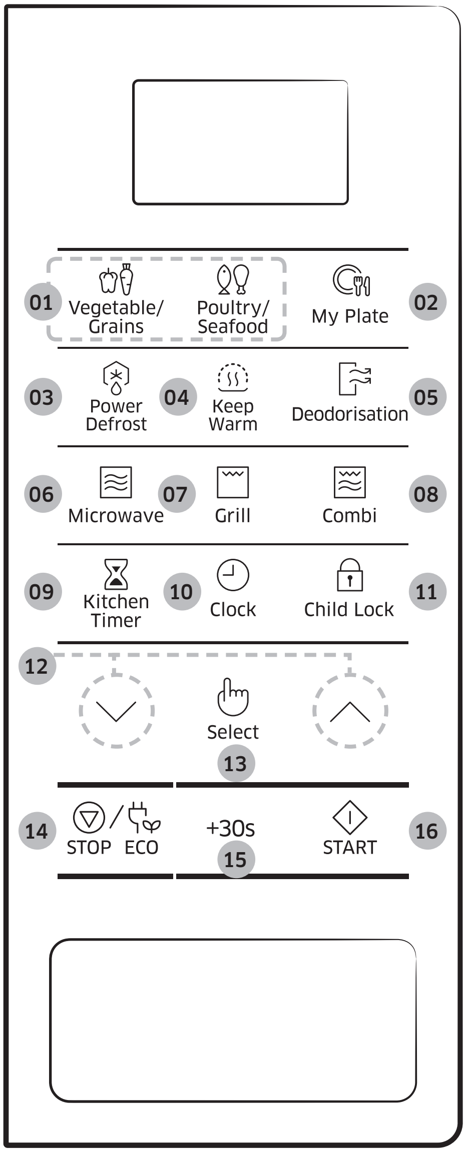
Oven



01 Door	**02** Ventilation holes	**03** Heating element
04 Light	**05** Door latches	**06** Turntable
07 Coupler	**08** Roller ring	**09** Safety interlock holes
10 Open door push button	**11** Control panel	

Oven features

Control panel



01 Healthy Cooking Selection

02 My Plate Selection

03 Auto Power Defrost Button

04 Keep Warm Button

05 Deodorisation Button

06 Microwave Mode Button

07 Grill Mode Button

08 Combi Mode Button

09 Kitchen Timer Button

10 Clock Setting

11 Child Lock Button

12 Up/Down Button (Cooking time, Weight and Serving size)

13 Select Button

14 Stop/ECO Button

15 +30s Button

16 Start Button

Oven use

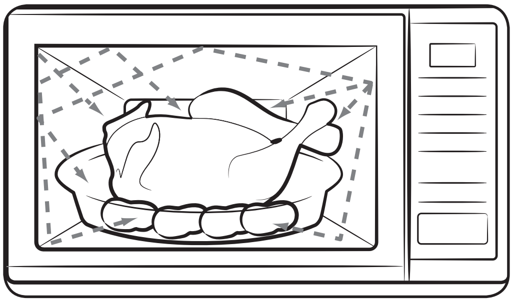
How a microwave oven works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking principle.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
    - Quantity and density
    - Water content
    - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ **IMPORTANT**

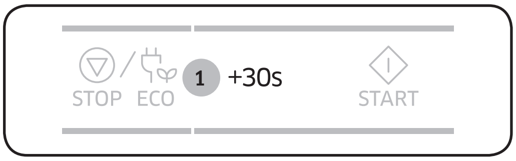
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

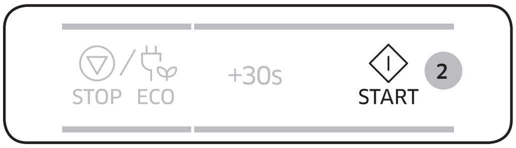
Checking that your oven is operating correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door, and place a glass of water on the turntable. Then, close the door.



1. Press the **+30s** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **+30s** button the appropriate number of times.



2. Press the **START** button.

   Result: The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

NOTE

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

Setting the time

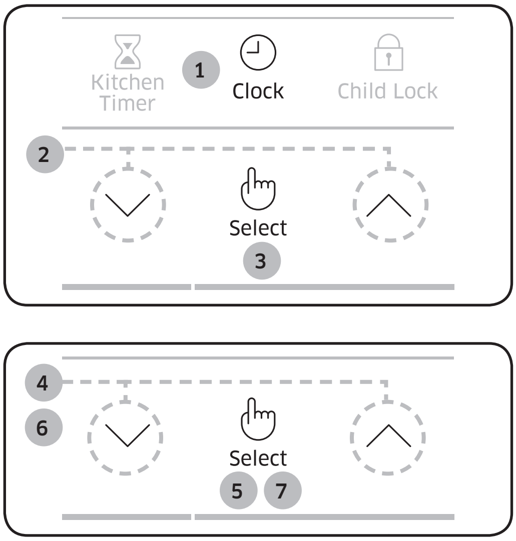
When power is supplied, “88:88” and then “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

NOTE

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. Press the **Clock** button.
2. Press the **Up/Down** button to set time display type. (12H or 24H)
3. Press the **Select** button to complete the setup.
4. Press the **Up/Down** button to set the hour.
5. Press the **Select** button.
6. Press the **Up/Down** button to set the minute.
7. When the right time is displayed, press the **Select** button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

Oven use

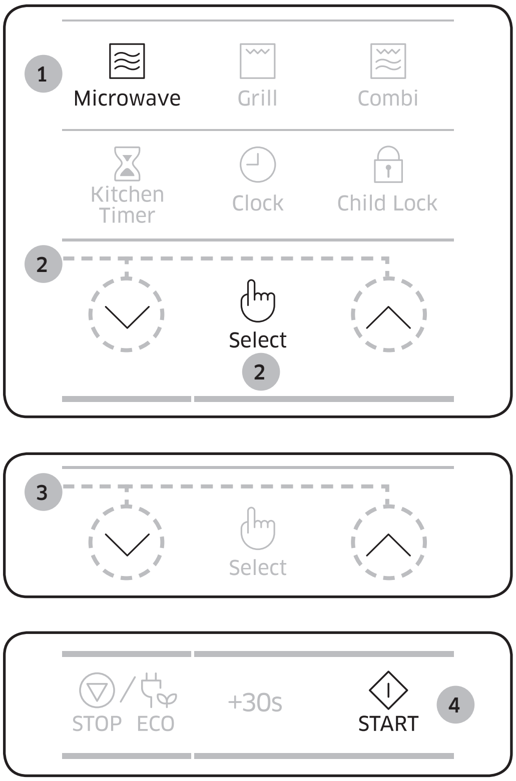
Cooking/Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

IMPORTANT

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.



1. Press the **Microwave** button.
   Result: The following indications are displayed:
   (microwave mode)
2. Press the **Up/Down** button until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level.
   - If don't set the power level within 5 seconds, automatically changes to the cooking time setting stage.
3. Set the cooking time by pressing the **Up/Down** button.
   Result: The cooking time is displayed.
4. Press the **START** button.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished.
   - The oven beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

Power levels

You can choose among the power levels below.

Power level	Output
HIGH	800 W
MEDIUM HIGH	600 W
MEDIUM	450 W
MEDIUM LOW	300 W
DEFROST	180 W
LOW	100 W

NOTE

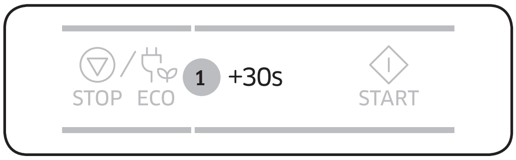
If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

NOTE

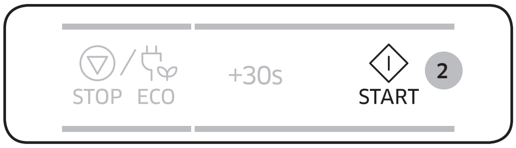
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Adjusting the cooking time

You can increase the cooking time by pressing the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.



1. Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

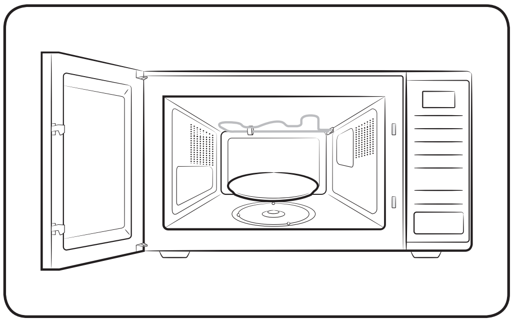


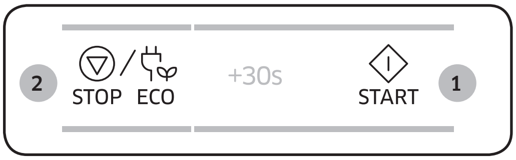
2. Press the **START** button.

Oven use

Stopping the cooking

You can stop cooking at any time to check the food.





1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press the **START** button again.
2. To stop completely;
   Press the **STOP/ECO** button.

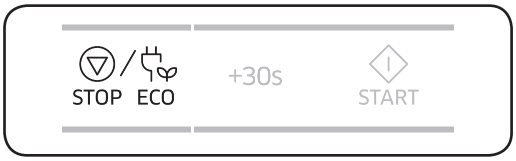
   Result: The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again.

☛ IMPORTANT

You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing the **STOP/ECO** button.

Setting the energy save mode

The oven has an energy save mode.



- Press the **STOP/ECO** button.

  Result: Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use.

NOTE

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

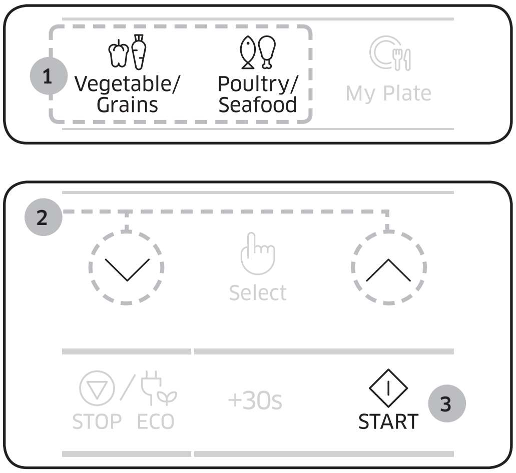
Using the healthy cooking features

The 20 **Healthy Cooking** features provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Healthy Cooking** button.
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up/Down** button.
   Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings.
3. Press the **START** button.

   Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

Healthy cooking guide

1. Vegetable/Grains

Code/Food		Serving size (g)	Directions
1	Broccoli Florets	250	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2	Sliced Carrots	250	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
3	Green Beans	250	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
4	Spinach	150	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
5	Corn on the cob	250	Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
6	Peeled Potatoes	250	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
7	Brown Rice	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.

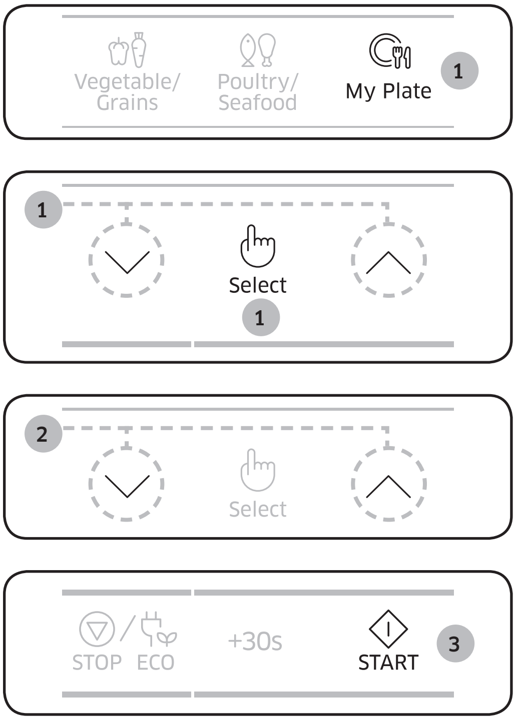
Code/Food		Serving size (g)	Directions
8	Wholemeal Macaroni	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
9	Quinoa	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
10	Bulgur	125	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
11	Vegetable Gratin	500	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes.
12	Grilled Tomatoes	400	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.

2. Poultry/Seafood

Code/Food		Serving size (g)	Directions
1	Chicken Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2	Turkey Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3	Fresh Fish Fillets	300	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
4	Fresh Salmon Fillets	300	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
5	Fresh Prawns	250	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
6	Fresh Trout	200	Put 2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
7	Roast Fish	200	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
8	Grilled Salmon Steaks	300	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

Using the my plate features

The **My Plate** features has two pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the **Up/Down** button.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Press the **My Plate** button. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up/Down** button. Press the **Select** button.
   1) Ready meal (chilled)
   2) Vegetarian meal (chilled)
2. Select the size of the serving by pressing the **Up/Down** button. (Refer to the table on the side.)
3. Press the **START** button.

   Result: Cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

My plate guide

The following table presents the my plate auto reheat programmes, quantities and appropriate Instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code/Food		Serving size (g)	Directions
1	Chilled Ready Meal	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2	Chilled Vegetarian Meal	300-350 400-450	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.

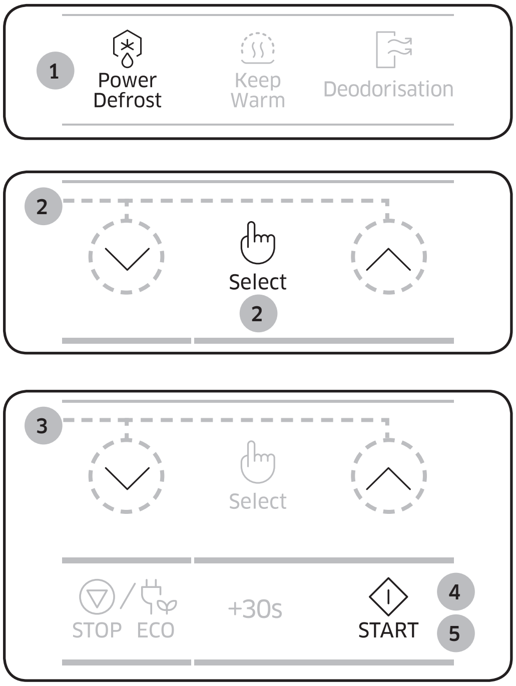
Using the power defrost features

The **Power Defrost** features enable you to defrost meat, poultry, fish, bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

NOTE

Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Press the **Power Defrost** button.
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Up/Down** button. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Select** button to select the type of food.
3. Select the size of the serving by pressing the **Up/Down** button.
4. Press the **START** button.

   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.
5. Press the **START** button again to continue defrosting.

   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

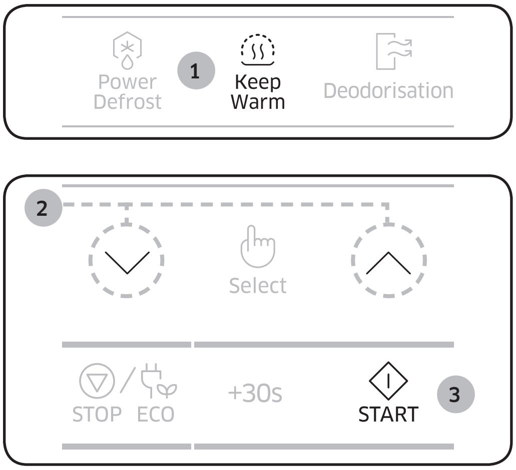
Power defrost guide

The following table presents the various power defrost programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/cake on a ceramic plate.

Code/Food		Serving size (g)	Directions
1	Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. Stand for 20-60 minutes.
2	Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
3	Fish	200-1500	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets. Stand for 20-50 minutes.
4	Bread/Cake	125-625	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes.

Using the keep warm features

The **Keep Warm** features keeps food hot until it's served.
Use this function to keep food warm until ready to serve.
You can select warming temperature either hot or mild by pressing the **Up/Down** button.



1. Press the **Keep Warm** button.
2. Select the warming temperature by pressing the **Up/Down** button.
   1. Hot
   2. Mild
3. Press the **START** button.

   Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash "End" 4 times. The oven will then beep one time per minute.

Recommend Keep Warm mode menu

1. Hot	Lasagne, Soup, Gratin, Casserole, Pizza, Steak (Well done), Bacon, Fish dishes, Dry cakes
2. Mild	Pie, Bread, Egg Dishes, Steak (Rare or Medium rare)

☛ **IMPORTANT**

Do not use this function to reheat cold foods.This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

☛ **IMPORTANT**

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

☛ **IMPORTANT**

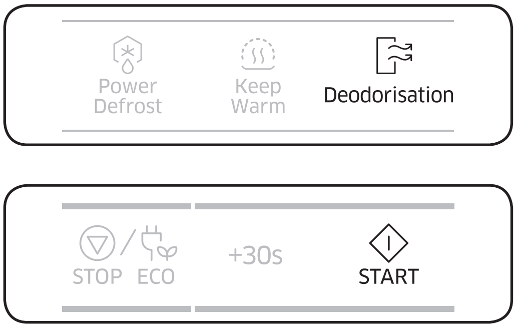
Do not cover with lids or plastic wrap.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out food.

Using the deodorisation feature

Use this features after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.



Press the **Deodorisation** button after you have finished cleaning and press the **START** button. You will hear four beeps when it has finished.

NOTE

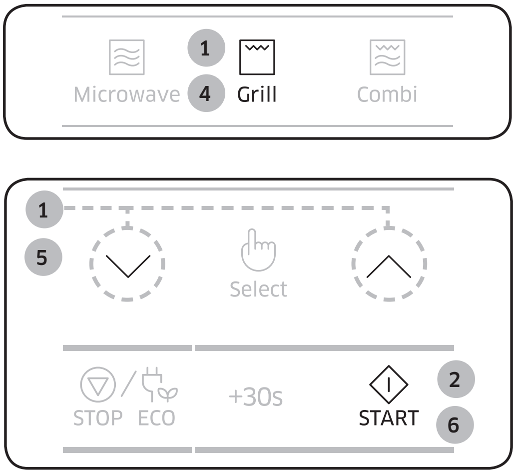
The deodorisation time has been specified as 5 minutes. It increases by 30 seconds whenever the **+30s** button is pressed.

NOTE

The maximum deodorisation time is 15 minutes.

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.
For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.



1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by pressing the **Up/Down** button.
2. Press the **START** button.
3. After preheating, open the door and place the food on the rack. Close the door.
4. Press the **Grill** button.
5. Set the Grilling time by pressing the **Up/ Down** button. The maximum grilling time is 60 minutes.
6. Press the **START** button.

   Result: Grilling cooking start. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

NOTE

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.

This system is designed to prevent overheating of the oven.

IMPORTANT

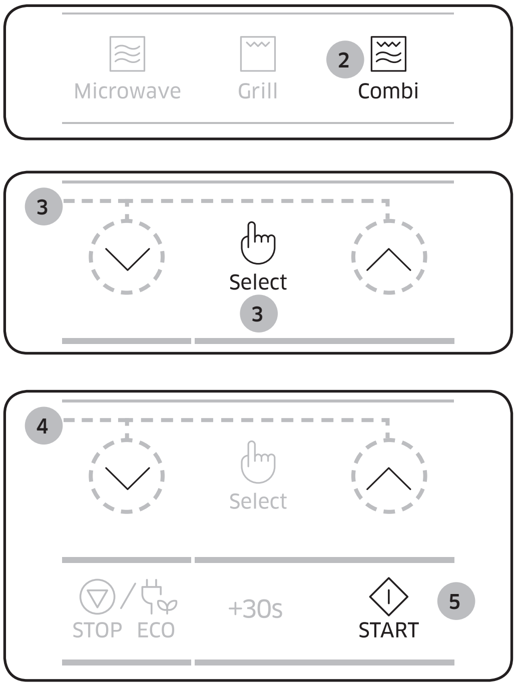
Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

Combining microwaves and the grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ **IMPORTANT**

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.



☛ **IMPORTANT**

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door.
   Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.
2. Press the **Combi** button.
3. Press the **Up/Down** button until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Select** button to set the power level.
4. Set the cooking time by pressing the **Up/Down** button. The maximum combining time is 60 minutes.
5. Press the **START** button.

   Result: Combination cooking starts. When it has finished.
   1) The oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

NOTE

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

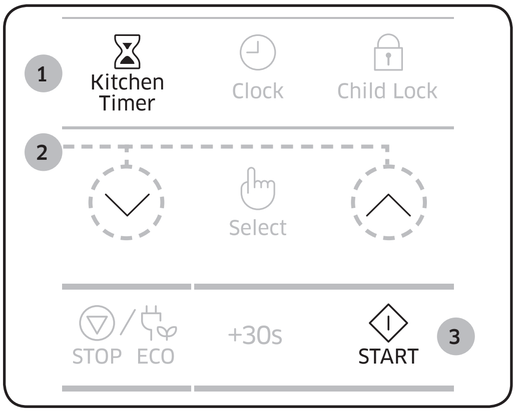
Oven use

Oven use

Setting a standing time

The kitchen timer can be used to set a standing time automatically (without microwave cooking).

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

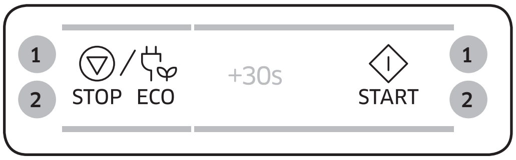


1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Select the standing time by pressing the **Up/Down** button.
3. Press the **START** button.

   Result: Standing time starts. When it has finished.
   - The oven beeps four times.
   - The current time is displayed again.

Switching the beeper off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **STOP/ECO** and **START** buttons at the same time.

   Result: The oven will not beep each time you press a button.
   - The oven beeps four times.

2. To switch the beeper back on, press the **STOP/ECO** and **START** buttons again at the same time.

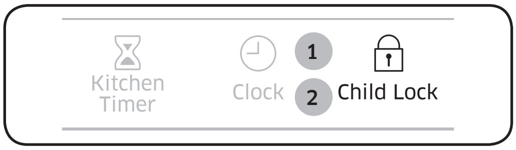
   Result: The oven will beep each time you press a button.
   - The oven beeps four times.

Safety-locking your microwave oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1. Press the **Child Lock** button for 3 seconds.

   Result:
   - The oven is locked (no functions can be selected).
   - The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the **Child Lock** button again at the same time.

   Result: The oven can be used normally.

Oven use

Cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware		Microwave-safe	Description
Aluminum foil		✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crusty plate		✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware		✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes		✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
	Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
	Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware	Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
	Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
	Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

Cookware		Microwave-safe	Description
Metal	Dishes	✗	May cause arcing or fire.
	Freezer bag twist ties	✗	
Paper	Plates, cups, napkins and kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
	Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic	Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
	Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
	Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper		✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use caution ✗ : Unsafe

Microwaves

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

Cooking

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid.

Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Spinach	150	600	4½-5½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Broccoli	300	600	9-10
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Peas	300	600	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Green beans	300	600	8-9
	Instructions Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed vegetables (carrots, peas, corn)	300	600	7½-8½
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		
Mixed vegetables (chinese style)	300	600	8-9
	Instructions Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Serve after 2-3 minutes standing.		

Cooking guide

Cooking guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Broccoli	250 500	800	4-4½ 7-7½
	Instructions Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Brussels sprouts	250	800	5½-6½
	Instructions Add 60-75 ml (5-6 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Carrots	250	800	4½-5
	Instructions Cut carrots into even sized slices. Serve after 3 minutes standing.		
Cauliflower	250 500	800	5-5½ 8½-9
	Instructions Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Serve after 3 minutes standing.		
Courgettes	250	800	3½-4
	Instructions Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Serve after 3 minutes standing.		
Egg plants	250	800	3½-4
	Instructions Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Serve after 3 minutes standing.		

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Leeks	250	800	4½-5
	Instructions Cut leeks into thick slices. Serve after 3 minutes standing.		
Mushrooms	125 250	800	1½-2 3-3½
	Instructions Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Onions	250	800	5½-6
	Instructions Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Serve after 3 minutes standing.		
Peppers	250	800	4½-5
	Instructions Cut pepper into small slices. Serve after 3 minutes standing.		
Potatoes	250 500	800	4-5 7½-8½
	Instructions Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Serve after 3 minutes standing.		
Turnip cabbage	250	800	5-5½
	Instructions Cut turnip cabbage into small cubes. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking guide

Cooking guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
White rice (parboiled)	250	800	16-17
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes.		
Brown rice (parboiled)	250	800	21-22
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes.		
Mixed rice (rice + wild rice)	250	800	17-18
	Instructions Add 500 ml cold water. Serve after 5 minutes.		
Mixed corn (rice + grain)	250	800	18-19
	Instructions Add 400 ml cold water. Serve after 5 minutes.		
Pasta	250	800	11-12
	Instructions Add 1000 ml cold water. Serve after 5 minutes.		

Reheating

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance.

In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

Reheating liquids

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Cooking guide

Reheating baby food

Baby food:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

Baby milk:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

Remark:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving size	Power (W)	Time (min.)
Drinks (coffee, tea, water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	800	1-1½ 1½-2
	Instructions Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (chilled)	250 g	800	3-3½
	Instructions Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Serve after 2-3 minutes standing.		
Stew (chilled)	350 g	600	5½-6½
	Instructions Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 2-3 minutes standing.		

Food	Serving size	Power (W)	Time (min.)
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4½-5½
	Instructions Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Serve after 3 minutes standing.		
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	5-6
	Instructions Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Serve after 3 minutes standing.		
Plated meal (chilled)	350 g	600	5½-6½
	Instructions Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Serve after 3 minutes standing.		

Cooking guide

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

<table>
<tr><th>Food</th><th>Serving size</th><th>Power (W)</th><th>Time (sec.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Baby food
(vegetables + meat)</td><td>190 g</td><td>600</td><td>30</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructions
Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Baby porridge
(grain + milk + fruit)</td><td>190 g</td><td>600</td><td>20</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructions
Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Baby milk</td><td>100 ml
200 ml</td><td>300</td><td>30-40
50-60</td></tr>
<tr><td colspan="3">Instructions
Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Serve after 2-3 minutes standing.</td></tr>
</table>

Defrosting

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

Food		Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	180	6½-7½ 10-12
	Pork steaks	250	180	7½-8½
	Instructions Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-30 minutes standing.			

Cooking guide

Food		Serving size (g)	Power (W)	Time (min.)
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs)	180	14½-15½
	Whole chicken	800	180	28-30
	Instructions First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 15-60 minutes standing.			
Fish	Fish fillets	200	180	6-7
	Whole fish	400	180	12-13
	Instructions Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Serve after 10-25 minutes standing.			
Fruit	Berries	250	180	6-7
	Instructions Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Serve after 5-10 minutes standing.			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	180	½-1 2-2½
	Toast/Sandwich	250	180	4½-5
	German bread (Wheat + Rye Flour)	500	180	8-10
	Instructions Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Serve after 5-20 minutes standing.			

Grill

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

Microwave + Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill:

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for fresh and frozen foods

Preheat the grill with the grill-function for 3 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

☛ **IMPORTANT**

Use oven gloves when taking out.

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	6-8	4-5½
	Instructions Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4 pcs)	Microwave + Grill	(300 W + Grill) 4½-5½ 7-8	(Grill only) 2-3
	Instructions Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	600 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	Instructions Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			
Baked apples	1 apples (ca. 200 g) 2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	-
	Instructions Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Chicken pieces	450-500 g (2 pcs)	300 W + Grill	10-12	12-13
	Instructions Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast chicken	1200 g	Microwave + Grill	(450 W + Grill) 22-24	(300 W + Grill) 23-25
	Instructions Brush the chicken oil and spices. Put in an ovenproof dish and place on turntable. After grilling stand for 5 minutes.			

Tips and tricks

Melting butter

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.

Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

Melting chocolate

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.

Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.

Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.

Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.

Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.

Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.

Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.

Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.

Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.

Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.

Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Troubleshooting

Troubleshooting

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the **Start** button again to start operation.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

Problem	Cause	Action
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the **Cancel** button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 3 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30s button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the **+30s** button when it was not operating.

Problem	Cause	Action
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

Information codes

Check code	Cause	Action
C-10	Cooking sensor is needed to check.	Press the Stop/Cancle button and operate again. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-20	Temperature sensor is needed to check.	
C-21	Temperature sensor detect higher temperature than setting temperature.	Turn off the microwave oven for cooling the product and then try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM. we as distributors testify, that the MG23J5133** oven of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

Model	MG23J5133**
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Maximum power	 1200 W 1100 W 2300 W
Output power	100 W / 800 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x H x D) Outside (Include Handle) Oven cavity	 489 x 275 x 354 mm 330 x 211 x 324 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 13.5 kg approx.
Noise Level	42 dBA

Memo

Memo

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33 * * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	08008 726 78 64 (08008 SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support

DE68-04328J-00